Oecon. 1288-3

0,7

<36601478540017

<36601478540017

Bayer. Staatsbibliothek

Oeconomia. Syſtemata et methodi
117.
~~Oec. gen. No. 279.~~
Oec 1288
R

La Campagne en un mot est l'Element du Sagé
Malheur à qui le ſçait et fuit le Labourage

Bar.

Der
Hausvater

Dritter Theil.

Hannover,
In Verlag ſeel. Nic. Förſters und Sohns Erben
Hof-Buchhandlung.
1768.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

❋ ❋ ❋

De tout tems le jardinage
Fut l'amuſement du Sage
J'en fais auſſi mon emploi;
Il n'en eſt point, je vous jure,
Qui s'attache à la nature
Avec tant d'ardeur que moi.

Theatre de Mr. Pannard.

Des
Hausvaters
Dritten Theils
Erſtes Stück.

Inhalt:

I. Des Hausvaters Gedanken bey der Gruft ſeiner Freunde.

II. Anweiſung, wie allerley Arten von Hecken auch andre Vermachungen anzulegen und zu warten ſind. Nebſt einer Vorſchrift, wie guter Schlehenwein zu machen ſey.

III. Anmerkungen von Vertilgung der Wucher-Blumen und anderer Unkräuter.

IV. Anmerkungen über die lange anhaltende Dürre, und den groſſen Waſſer-Mangel vom Jahre 1766.

V. Gedanken von der unter dem Hornvieh herrſchenden Seuche.

VI. Nachricht von eßbaren Schwämmen.

VII. Allerley vermiſchte Anmerkungen und Nachrichten.

Hannover,
In Verlag ſeel. Nic. Förſters und Sohns Erben Hof-Buchhandlung.
1767.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

En variant mes leçons, mes diſcours, mes manières
Je trompe les mortels, & m'en fais applaudir.
Le monde eſt compoſé de divers caractéres:
C'eſt un tableau changeant de portraits oppoſés,
Un luſtre decoré par diverſes lumiéres,
D'où cent jours différens, l'un par l'autre croiſés,
Sur un nouvel objet tombent & réfléchiſſent:
Eclairés par les uns, les autres l'obſcurciſſent.

L'Abeille du Parnaſſe.

Vorrede.

Ich liefere hiemit den dritten Theil des Hausvaters, wiewol ein Jahr ſpäter, wie es in der Vorrede zum vorigen Theile verſprochen habe. Eine in dieſer Zeit mit mir vorgefallene Veränderung und die damit verknüpft geweſene Zerſtreuungen haben dieſen Aufſchub veranlaſſet.

Die geneigte Aufnahme der erſten beyden Theile macht mich kühn genug, meine Leſer ferner blos mit eigenen ſelbſt ausgearbeiteten Aufſätzen zu unterhalten, und ich habe mich bemühet, lauter Materien zum Vorwurfe zu nehmen, welche ich gemeinnützig finde.

Wer ſich die Mühe nehmen will, meine Aufſätze mit demjenigen zu vergleichen, was andere über die nemlichen Materien geſchrieben

haben, wird beurtheilen können, ob ich, wie in den mehreſten Werken geſchiehet, andern nachgeſchrieben, oder aus eigener Erfahrung und Ueberlegung lehre.

Eben wie ich anfieng, die zu dieſem Theile beſtimmten Abhandlungen in Ordnung zu bringen und auszuarbeiten, trugen ſich plötzliche und unerwartete Todesfälle von einigen meiner Freunde zu, wodurch ich die überlebenden Angehörigen auf das tiefſte gebeuget ſahe, auch ſelbſt beſonders gerühret wurde. Es kamen zugleich andere ehedem bey dem vorhin erlittenen Verluſte naher Gönner und Freunde bey mir erregte Empfindungen von neuem in Erinnerung; Ich ſtellte Vergleichungen an, zwiſchen mehreren innigſt Betrübten, und überlegte, wie ſie ihre Betrübniß auf ſo mannigfaltige Art zu erkennen gaben, auch ob ſich wol beſtimmen laſſe, wie weit eine Betrübniß zu treiben erlaubt ſey, und welches nach eines jeden Temperament die beſten Troſtgründe ſind, um uns aufzurichten? Dies gab Gelegenheit zu Entwerfung der erſten Abhandlung, welche ich hier mittheile. Vielleicht iſt ſie bey einigen, welche in die traurige Gelegenheit geſetzt werden, Anwendung davon zu machen, nicht ohne Nutzen und Eindruck: Von andern befürchte hingegen, daß ſie hie und da etwas zu tadeln und auszuſetzen finden werden. Ich habe einige mir ſelbſt

an=

anſtößig ſcheinende Stellen mit Vorſatz ſtehen laſſen, um ſtrengen Kunſtrichtern, welche gerne tadeln mögen, Gelegenheit dazu zu laſſen.

Von einigen ſehe dem Vorwurf entgegen, daß ich verſchiedene einzelne Vorfälle, ſelbſt von eigenen Anverwandten, zu lebhaft und umſtändlich beſchrieben habe; Es hat mir aber nöthig geſchienen, eine an ſich traurige und trockne Abhandlung durch dergleichen eingemiſchte Züge und Erzählungen lebhaft und intereſſant zu machen.

Die zwote Abhandlung von den Hecken wird manchem beym erſten Anblicke überflüßig ſcheinen, da faſt in allen Haushaltungsbüchern bereits gelehret worden, wie man Hecken ziehen ſolle. Einige werden ſich wundern, daß von dieſer Materie ſo viel geſaget werden können; Ich überlaſſe indeſſen meinen Aufſatz, des Haushalts verſtändigen Leſern zu beurtheilen, ob ſie etwas überflüßiges darin finden.

Die Beſchreibung des Schlehenweines habe eingeſchaltet, damit die Hausfrauen in dieſer Abhandlung auch etwas finden, wovon ſie Gebrauch machen können, wenn etwa der Hausvater ſo glücklich iſt, unter dem ſchönen Geſchlechte auch Leſerinnen zu erhalten.

Bey denen übrigen Abhandlungen iſt nichts beſonderes zu erinnern. In dem nächſten

Stücke wird die verſprochene Beſchreibung derer vornehmſten bekannten Obſtſorten folgen; Ich ſchmeichle mir um ſo mehr, daß ſolche Beyfall finden werde, da uns noch überall, und vornemlich im Deutſchen, dergleichen zuverläßige Beſchreibung fehlet, und einem jeden der eine Haushaltung hat, oder gerne Obſt iſſet, daran gelegen iſt, ſolches, und den Unterſchied zwiſchen beſſern und ſchlechtern Sorten zu kennen.

Die Schweizeriſche Geſellſchaft hat eine Nachricht von denen vornehmſten Fruchtbäumen drucken laſſen (1170). Es iſt dieſes aber ein bloſſer Auszug aus dem Miller, und mich deucht nicht, daß die Baumzucht dasjenige Stück der Gärtnerey ſey, worin dieſer groſſe und berühmte Gärtner am ſtärkſten iſt; Jene Anleitung ſcheinet daher nicht die ihr gegebene Benennung von vollſtändig zu verdienen.

Ich habe auch in dieſem Theile eine Beſchreibung von wilden Bäumen und Anlegung der Heiſterkämpe und Pflanzſchulen zu geben verſprochen, und gedachte dero Zeit nur die ehedem bekanntgemachte Beſchreibung (S. Hausv. T. II. S. 494. §. 196.) mit neuen Zuſätzen und Verbeſſerungen abdrucken zu laſſen; Nachdem ich dieſe aber bey weiterer Prüfung fehlerhaft und unvollkommen fand, ſo habe mich lieber entſchloſſen, eine neue ausführliche Abhandlung

lung auszuarbeiten, und der wilden Baumzucht einen eigenen Theil des Hausvaters zu beſtimmen, der den Forſtverſtändigen zum Handbuche dienen könne. Ich werde mich vornemlich bemühen, die Geſchlechter und Arten, auch die deutſchen Benennungen genauer, wie bisher geſchehen, zu beſtimmen, auch von denen neuern, ſeit kurzem bekannt gewordenen amerikaniſchen Bäumen hinlängliche Nachricht mitzutheilen.

Da nun eben eine anderweitige engliſche Auflage von des Millers groſſem Gartenbuche unter der Preſſe iſt, auch von der vorigen Ausgabe eine deutſche Ueberſetzung herauskommt; der Ritter von Linne anbey zugleich uns eine neue Ausgabe von ſeinen Speciebus ſchenket, welche viele Veränderungen enthält, und ſodann die letztere ſeyn ſoll; ſo will mit Bekanntmachung meiner Arbeit ſo lange warten, bis ich erſt meinen Leſern die neueſten Namen und Anmerkungen von beyden anzeigen kann.

Schließlich muß noch vorſchiedene, welche mich mit Zuſchriften beehret haben, um Verzeihung bitten, wenn ihnen nicht ausführlich, oder erſt ſpät, oder vielleicht gar nicht antworte; Ich mache mir ein wahres Vergnügen daraus, einem jeden nach ſeinem Verlangen zu dienen, wenn nur die Kräfte, die übrigen Geſchäfte, und die vorfallende mannigfaltige Zerſtreuungen, mir die dazu erforderliche Zeit übrig lieſſen,

und meinen guten Willen gegen einem jeden an den Tag zu legen, verſtatteten.

Zudem, da ich meinen Aufenthalt zum öftern verändern muß, bleiben die Briefe zu Zeiten an dem einen Orte liegen, und es trift ſich oft nach Jahr und Tag, daß ſolche bey meiner Zurückkunft allererſt wieder auffinde. Unter andern habe ein aus Preuſſen oder Pohlen erhaltenes Schreiben verlegt, worin einige Nachrichten und Saamen verlanget wurden, welche gern überſandt hätte, wenn mir die gegebene Adreſſe erinnerlich wäre.

Ich wünſche, daß meine abweſende Gönner dadurch nicht abgehalten werden mögen, mir ihre Anmerkungen und Entdeckungen ferner mitzutheilen, welche jederzeit mit dem verbindlichſten Danke annehmen werde; Auch rathe denenjenigen, welchen ich auf die erſte Anfrage kein Genüge leiſte, daß ſie nur dreiſte zum zweyten oder drittenmale daran erinnern.

Hannover, auf Oſtern 1767.

Otto von Münchhauſen.

I. Des

I.

Des
Hausvaters
Gedanken
bey der Gruft
ſeiner Freunde.

Denn der Gerechten Tod giebt andern Lebens-
Lehren.

Werlhoff.

Gedanken
bey der Gruft ſeiner Freunde.

Ich fange dieſen Theil mit einer Abhandlung von einem traurigen Inhalte an, welche bey verſchiedenen, die ſie leſen werden, die kurz vorher gehabten und vielleicht kaum unterdrückten, ja noch wol gar in der Aſche glimmenden betrübten Empfindungen von neuen rege machen und in Erinnerung bringen, auch wol gar Thränen auspreſſen dürfte.

Ich beurtheile aber andere nach mir. Mich deucht, uns beruhiget in einer heftigen Traurigkeit nichts mehr, als wenn wir uns des betrübten Vorfalles, wodurch ſolche veranlaſſet, zu Zeiten erinnern; ſolchem öfters nachdenken; unſer Leid andern klagen, und alsdenn ſolche Freunde vor uns finden, von denen

wir überzeuget ſind, daß ſie aufrichtigen Antheil an unſerm Schmerzen nehmen. Wann alſo meine Gedanken beym Durchleſen einen oder andern anfangs niederſchlagen ſollten, ſo gereichen ſie in der Folge vielleicht zu einiger Aufrichtung und Beruhigung.

Es gehöret zu den Pflichten der Freundſchaft, daß wir den Verluſt ſolcher Freunde, die uns werth geweſen, nicht ſchlechtweg bedauren und betrauren, ſondern daß wir ihr Angedenken bey uns zu erhalten und zu verewigen trachten; mithin die bey ihnen bemerkten vorzüglichen Eigenſchaften zur Nachfolge auch nach ihrem Tode vor Augen behalten.

Oft hat es einen beſondern Eindruck auf uns, wenn wir die Exempel von andern erzählen hören, welche in einer ähnlichen, oder wol gar noch ſtärkern Betrübniß geweſen ſind.

Wenn wir auch die Geſchichte von mehrern, über das Abſterben guter Freunde empfindlich gerührten Perſonen zuſammen halten, und recht erwegen; ſo werden wir finden, daß gemeiniglich diejenigen, bey denen die Betrübniß am heftigſten iſt, am wenigſten Urſache dazu haben; oder daß ihnen die mehreſten Gründe übrig bleiben, ſich zu tröſten und zu faſſen. An der andern Seite hingegen, daß diejenigen, welche wahre Urſache hätten, betrübt zu ſeyn, ſich am erſten finden. Es betrübet uns der Vorfall nicht ſowol an ſich ſelbſt, als daß er nicht mit dem uns ausgedachten Plane überein kommt.

Meine Abſicht iſt nicht, eben eine zuſammenhangende Betrachtung zu ſchreiben, ob und in wie weit es billig und erlaubt ſey, ſich über den Tod eines Freundes zu betrüben; oder die ſtärkſten Gründe

hervor zu ſuchen, welche uns in einer Betrübniß aufrichten, oder andre Betrübte tröſten können.

Die kräftigſten und beſten Gründe haben in dergleichen Fällen nicht ſelten den wenigſten Eindruck. Ich werde alſo nur einige Betrachtungen mittheilen, welche mir bey dem Verluſte guter Freunde eingefallen ſind, und womit ich mich getröſtet habe.

Wir dürfen auf unſer eigenes Schickſal nicht gleichgültig ſeyn; wir würden aufhören Menſchen zu ſeyn, wenn wir bey allem, was uns Gutes oder Böſes begegnet, unempfindlich bleiben wollten.

Wir müſſen alſo auch an dem Schickſale unſerer Freunde Antheil nehmen, ihr Beſtes zu befördern trachten; mithin uns daran, wenn es ihnen wohl gehet, ergötzen, und hingegen, wenn ihnen etwas widerwärtiges begegnet, die Betrübniß mit ihnen theilen.

Wenn wir die Geſellſchaft eines guten Freundes, in deſſen Umgange wir uns recht gefallen, nur auf eine kurze Zeit miſſen ſollen, ſo iſt uns dies ſchon empfindlich. Es iſt alſo billig, daß wir bedauren, wenn uns ein vertrauter Freund auf ewig entzogen wird.

Aber in wie weit dürfen wir den Verluſt eines Freundes betrauren? Hier fehlen die mehreſten, oder wir ſchweifen gar zu gern aus.

Der eine betrübet ſich auf eine übertriebene, der Geſundheit ſchädliche Art. Ein anderer giebt ſeine Betrübniß auf eine abgeſchmackte Weiſe zu erkennen. Ein dritter verfällt in eine Schwermuth und Unempfindlichkeit. Ein vierter erträgt einen an ſich herben Fall mit Gleichgültigkeit. Ein fünfter bleibt aufgeweckt, da er wegen der Folgen Urſach hätte, nie-

dergeſchlagen zu ſeyn. Ein ſechſter will von keinem Troſte wiſſen, da ihm Gelegenheit genug bleibt, woher er Troſt nehmen kann. Was iſt alſo zu thun, und wie beobachten wir einen rechten Mittelweg?

Wer iſt wol, der ſich nicht freuet, wenn ein Freund zu einem erhabnern, oder, nach unſern Begriffen, glücklichern Stand befördert wird? Wir frohlocken darüber, wünſchen ihm Glück, und ergötzen uns an ſeinem Wohlſtande.

Geht hingegen ein Freund in Campagne; wird er zu gefährlichen Geſchäften gebrauchet; wiſſen wir ihn in einer groſſen Gefahr, ſo beunruhiget uns ſolches; wir ſtehen in beſtändigen Sorgen; das Herz ſchlägt uns; wir begleiten ihn in unſern Gedanken Tag und Nacht, und beruhigen uns nicht eher, als bis wir ihn endlich aller Gefahr entnommen und in Sicherheit wiſſen.

Bleiben wir aber nicht, ſo lange wir leben, beſtändig Gefahren ausgeſetzt?

So wie wir ſteigen, und zu einem eingebildeten Glück erhaben werden, ſteigen die Gefahren. Hundert widrige Vorfälle drohen uns täglich. Unſer Lebenslauf iſt voller Mühſeligkeit und Verdruß. Der Tod iſt derjenige glückliche Augenblick, der allen dieſen Mühſeligkeiten und Gefährlichkeiten ein Ende macht; Ja, was ſage ich, ein Ende macht; der uns in den allerglückſeligſten Zuſtand ſetzet, wo nichts als Freude iſt, und zwar die allervollkommenſte, unſchuldigſte Freude, wo wir von aller fernern Gefahr weit entfernet ſind.

Dies iſt die Herrlichkeit, wornach wir alle trachten. Ein längeres Leben bringet uns zum öftern auf einen

verkehrten Weg, und ſetzet uns allerley Verführungen aus, die uns jener Herrlichkeit unwürdig und verluſtig machen.

Hat alſo ein Chriſt nicht alle Urſache, ſich aufrichtig zu freuen, wenn er ſeinen Freund zu dieſem glücklichen Stande erhaben weiß?

Sollen wir nicht eine traurige Empfindung in ſolchem Falle anſehen, entweder als einen Zweifel, als ein Mistrauen gegen die Offenbarung, und gegen die göttlichen Verheiſſungen; oder als einen heidniſchen Gedanken derer, die blos auf das gegenwärtige ſehen?

Doch ich bin kein Geiſtlicher, und gedenke, da andere, als Geiſtliche, dieſe Materie vortrefflich ausgeführet haben, blos abzuhandeln, was mir meine eigene Vernunft und Erfahrung ſagt.

An der andern Seite habe Exempel erlebet, daß bey den beſten Chriſten alle Gründe des Chriſtenthums vergebens geweſen, wenn ſie recht gerühret waren.

Wir Menſchen bleiben allemal Menſchen, und halten uns an das Irdiſche; die mehreſten werden ſich noch eher durch einen irdiſchen Troſt beruhiget finden.

Prüfen wir unſere Urtheile genau, ſo werden wir auf eine dreyfache Art fehlen.

1) Ein jeder Menſch ſieht ſich als das Ganze an, und macht darnach ſeinen Plan, daß alles ſo gehen ſoll, wie er es ſich und ſeinen Umſtänden gemäß zu ſeyn glaubt.

2) Selten überwinden wir uns, alles aus einem allgemeinen Geſichtspuncte zu überſehen, und zu erwegen, daß wir ſämtlich dazu beytragen müſſen, um eine allgemeine Ordnung im Ganzen zu erhalten; daß

ſich alſo das Ganze unmöglich nach eines jeden Pri-vat-Gemächlichkeit richten kann.

3) Wir bilden uns alſo ein, daß uns ſo oft ein Unglück wiederfährt, als wir uns in unſern Zirkeln geſtöhret ſehen, und wenn ein von uns aufgebauetes flüchtiges Kartenhaus zerfällt, ſo denken wir, daß bereits das ganze Weltgebäude wanke.

Unſere Eigenliebe erlaubt uns nicht zu erwegen: ob nicht ein neues Gebäude, welches jenen Einfall veranlaſſet, weit ſchöner, prächtiger, dauerhafter, und brauchbarer ſey; und ob wir uns nicht in der Folge weit mehr daran ergötzen und mehrern Nutzen und Bequemlichkeit davon haben werden, als wenn jenes hinfällige Kartenhaus ſtehen geblieben wäre, und wir uns ſtets hätten beſchäftigen müſſen, daran zu flicken, und es gegen die ihm drohenden Winde und Anfälle zu erhalten.

Wir müſſen die unterſchiedenen Geſellſchaften von Menſchen als ſo viele Theaters anſehen, wo einige eben agiren, die übrigen aber Zuſchauer oder Hand-langer abgeben.

Alle Menſchen können nicht zugleich die nemliche Schaubühne betreten, einige werden zu dieſer, andere zu jener Vorſtellung gebraucht; die mehreſten blei-ben Zuſchauer. Der eine freuet ſich, und ſchätzet ſichs für ein Glück, wenn er, um die übrigen zu unterhalten, den Schauplatz zu betreten berufen wird; Er ſucht ein Vergnügen darin, durch ſeine Vorſtel-lungen ſich den Beyfall des Parterre zu erwerben, und ein Händeklatſchen zu erwecken.

Andere ſuchen einen Vorzug dadurch zu erlangen, daß ſie ſich geruhig indeſſen hinſetzen, und aus der Ecke ihrer Loge denen Handlungen jener zuſehen, ſolche criti-

critiſiren, und am Ende ein entſcheidendes beyfälliges oder widriges Urtheil fällen. Die mehreſten gaffen blos umher, und erwarten, bis einer oder anderer von den Acteurs etwas vornimmt, was Gelegenheit giebt zu lachen oder zu ziſchen.

Diejenigen, welche auf dem Theater erſcheinen, haben allemal das gefährlichſte Spiel. Ein jeder Zuſchauer iſt nicht ſowol bedacht, die Moralen, welche jene herſagen, und womit ſie zu beſſern trachten, zu bemerken, als vielmehr etwas ihm anſtößiges oder misfälliges auszufinden, welches er lächerlich machen oder wobey er ſeinen Tadel auslaſſen kann.

Glücklich ſind alsdenn die Acteurs, welche ſich den Beyfall des Parterre nicht allein erwerben, ſondern auch bis ans Ende unterhalten, mithin ſich über allen Tadel erheben.

Wenn ſich ein jeder Acteur nach ſeiner Phantaſey ſelbſt wählen könnte, was für eine Rolle er ſpielen wolle, ſo würden oft mehrere auf die nemliche Rolle fallen, und es würde unter den Acteurs nichts als Streit, Zank und Misgunſt ſeyn. Derowegen ſind Directeurs nöthig, welche die Rollen austheilen, und da in einer jeden Vorſtellung allerley Rollen vorkommen, einer oder anderer Acteur aber nur die erſten einnehmen kann, ſo müſſen ſich die übrigen gefallen laſſen, die geringern anzunehmen: denn ſonſten könnte die Vorſtellung nicht zu Stande kommen, und das Parterre würde nicht vergnüget. Die Pflicht eines jeden Acteurs iſt ſodann, 1) daß er ſich bemühe, die ihm zugetheilte Rolle mit aller möglichen Geſchicklichkeit zu ſpielen, ſo daß ſich das Parterre an ihm ergötze und eine Zufriedenheit bezeuge; Mithin, falls es ihn einer beſſern Rolle würdig erachten ſollte, durch

ſeinen Beyfall den Directeur bewege, ihm ſolche künftig zuzutheilen. Er ſelber darf aber, wenn er auch gleich findet, daß ihm die gegenwärtige Rolle nicht anſtehet, gegen den Directeur nicht murren, vielmehr ſoll er dieſen durch Bezeigung ſeines guten Willens zu gewinnen trachten; anbey erwegen, was vor Recht er vor den übrigen Mitſpielern habe, um für ſich jedesmal eine angenehme Rolle zu behaupten, und die geringern und mühſamern jenen zuzueignen.

2) Ein jeder muß ferner erwegen, daß die Comödie nicht geſpielet werde, um ihm eben eine angenehme Rolle zu ſchaffen, und vor den Zuſchauern ein Anſehen zu geben, ſondern daß das Schauſpiel überhaupt vorgeſtellet ſeyn will, mithin daß ein jeder dazu das ſeinige beytragen muß.

3) Der Directeur kann nicht allemal luſtige, den Acteurs angenehm fallende, Stücke vorſtellen; ſondern er muß zur Abwechſelung auch traurige und ernſthafte Vorſtellungen geben.

4) Alsdenn muß ein jeder Spieler ſich auch gefallen laſſen, wenn ihm eine traurige, verdrießliche oder höchſt beſchwerliche Rolle zugetheilet wird.

Die Zuſchauer pflegen die Stärke eines Acteurs darnach zu beurtheilen, wenn er in einem Trauerſpiele die Rolle eines Unglücklichen, Verzweifelten, oder Betrübten mit einem angenommenen Heldenmuthe lebhaft vorſtellet, und alle ihm in den Weg gelegte Gefährlichkeiten und Unglücksfälle ſtandhaft überwindet. Man hält denjenigen für den ſtärkſten Acteur, welcher in den luſtigen Rollen, ſo wie in den traurigen und ernſthaften, die Leidenſchaften gleich natürlich vorſtellet.

Wenn

Wenn hingegen einer, der in luſtigen Stücken die Verliebten oder Bedienten zum allgemeinen Vergnügen der Zuſchauer vorzuſtellen gewohnt iſt, einmal in einem Trauerſpiele auftreten muß, und alsdenn ſich in ſeine Rolle gar nicht ſchicken kann, hölzern und gezwungen da ſtehet, und zu erkennen giebt, daß er nicht weiß, was er machen, und wie er ſich geberden ſoll, ſo erwecket er bey allen Zuſchauern kein Mitleiden, ſondern einen Ekel oder Gelächter.

Doch man wird denken, was ſoll hier eine weitläuftige Abhandlung des Gleichniſſes von den Schauſpielen erweiſen, da von der Traurigkeit über den Verluſt der Seinigen gehandelt wird: Ich werde mich alſo nunmehro darüber erklären.

Ich bin gewohnt, meine Leſer zuvor auf allgemeine Grundſätze und Betrachtungen zu leiten, woraus ſie die übrigen Vorfälle beurtheilen, und wornach ſie handeln müſſen.

Nun beruhiget mich in allen Zufällen nichts mehr, als wenn ich mir vorſtelle und erwege, daß unſer ganzer Lebenswandel nichts anders als eine Reihe bald trauriger, bald luſtiger Vorſtellungen und Auftritte auf den unterſchiedenen Schaubühnen der Welt ſey. Wir können ſelten anordnen, was für Vorſtellungen aufgeführet werden ſollen: Die Beſchäftigung derer, welche dergleichen Anordnungen haben, iſt die allerbeſchwerlichſte, mühſamſte und gefährlichſte; Ein jeder hütet ſich billig davor.

Selten gehet es gut, wenn wir uns ſelber einen Schauplatz, wo wir uns ſehen laſſen wollen, nebſt einer bemerkten Rolle wählen, und ſolche, da es der Directeur nicht gut findet, ängſtlich und mit Ränken ſuchen. Mancher wird darüber am Ende ausgeziſchet,

oder zu ſeinem Schimpfe von der Bühne wieder herunter geworfen, oder er hat gegen den Neid aller Mitſpielenden zu kämpfen, wodurch ihm alles eingebildete Vergnügen bey ſeiner Rolle bitter genug gemacht wird.

Dem ohngeachtet pflegen wir nur gar zu gerne die Auftritte uns auszudenken, die wir ſpielen mögten, oder Mitſpieler auszuwählen, mit denen wir gerne zugleich auftreten wollten. Wenn wir ſodann unſern Endzweck erlanget zu haben glauben, ſo ſchlägt uns ein jeder Vorfall nieder, welcher uns von neuen etwas in den Weg legt; und wir glauben, daß uns ein empfindlicher Tort geſchiehet.

Wenn wir auf den rechten Grund gehen, ſo beſtimmet gemeiniglich die Eigenliebe unſre Traurigkeit; Wir beweinen unſre Freunde mehrentheils nur alsdenn, wenn wir durch ihren Verluſt unſre Umſtände verſchlimmert finden, oder die gemachten Plane dadurch in Gefahr oder gar zerſcheitert glauben. Ich ſage gemeiniglich: denn ich kenne dergleichen Gemüther, welche aus einer wahren Zärtlichkeit und ohne alle Nebenabſichten an dem Ergehen der Freunde Antheil nehmen, und die alles Widrige, was ihren Freunden wiederfähret, anſehen, als wenn es ſie ſelbſt angienge. Dergleichen Empfindungen, wovon die Exempel eben nicht häufig ſind, ſind allerdings lobenswürdig, und Merkmahle eines wahren, treuen und aufrichtigen Freundes, den man verehren muß, und auf deſſen Beyſtand in Nothfällen man ſichere Rechnung machen kann. Ein anders aber iſt, ob man an dem Ergehen eines Freundes überhaupt Theil nimmt, und ein anders, ob man ſich über den Tod deſſelben auſſerordentlich betrüben darf. Ich werde

mich deutlicher machen, wenn ich die Fälle aus einander ſetze, wo wir vornemlich Urſache haben, den Verluſt unſerer Angehörigen zu bedauren.

1) Kein Todesfall ſcheint herber zu ſeyn, als wenn rechtſchaffene Eltern ihren unmündigen Kindern in noch zarten Jahren entriſſen werden, da dieſe den Beyſtand jener nicht entbehren können, und durch den Verluſt in die traurigſten Umſtände geſetzt werden. In ſolchem Falle ſind die Kinder noch zu zart und flüchtig, ihr Unglück zu empfinden; Sie ſehen ſolches mit gleichgültigen Augen an. Ein kleines Spiel zerſtreuet ihre ganze Betrübniß: Ich habe erlebet, daß Kindern der Verluſt, welchen ſie eben erlitten, zu Gemüthe geführet ward; ſie fragten ängſtlich, ob ſie denn künftig noch ſatt zu eſſen bekommen würden, und als man ſie verſicherte, daß ſich ſo viel finden würde, lieſſen ſie ſich nichts weiter anfechten, ſetzten ihre kleinen Spiele fort, und ergötzten ſich an den Traueranſtallten, und der neue ſchwarze Rock nebſt den vielen brennenden Lichtern war für ſie eine neue Herrlichkeit und angenehme Veränderung.

2) Ein anders iſt, wenn die Kinder bereits erwachſen ſind, aber die Eltern in den Jahren verlieren, da ſie derſelben zu ihrer künftigen Verſorgung noch am mehrſten nöthig zu haben ſcheinen; Auch hier ſind die Exempel wohlgeſitteter Kinder rar, welche den Verluſt recht einſehen, und eines Troſtes nöthig haben; Bey den mehrſten iſt das Jugendfeuer noch zu ſtark und in vollem Lodern: Viele werden ſich eher freuen als betrüben, daß ſie nun ihre eigene Herren werden, von Niemanden weiter abhangen, und mit dem elterlichen Vermögen frey ſchalten können. Ich brauche mich alſo bey dieſen nicht weiter aufzuhalten.

3) Gröſſer und nagender iſt hingegen die Betrübniß bey Eltern, wenn ſie ihre Kinder vor ſich abſcheiden ſehen, ſonderlich wohlgerathene Kinder, an denen ſie nichts als Freude erlebt haben, und an deren Umgange ſie noch ferner ſich zu ergötzen hoffen können. Die Begierde unſer Geſchlecht fortzupflanzen, iſt eine, zu Erhaltung des menſchlichen Geſchlechts, unentbehrliche Neigung. Es iſt ferner in der Natur gegründet, daß Eltern ſich die Erziehung und Erhaltung ihrer Kinder angelegen ſeyn laſſen. Wenn wir aber fordern, daß GOTT die Kinder, die er einmal beſcheret hat, uns auch erhalten ſoll; ſo ſcheinet es ſchon, daß wir uns vergehen, und der Vorſicht Geſetze vorſchreiben; und wenn wir unſere Güter nur vorzüglich ſolchen hinterlaſſen wollen, zu deren Daſeyn wir Gelegenheit gegeben haben, ſo iſt dies eine Folge von unſerer Eigenliebe.

Wir können nicht über unſer Leben, noch weniger über unſerer Kinder Leben, beſtimmen; Wir müſſen als Chriſten eine alles regierende Vorſicht annehmen; Nichts geſchiehet von ohngefehr. Wir bemerken im Groſſen eine unverbeſſerliche Ordnung. Unſere Kinder erziehen wir, um ſie zu einem glücklichen Leben zuzubereiten, und daß, wenn ſie auf den Schaubühnen dieſer Welt lange erſcheinen ſollen, dieſelben zu den beſten Rollen gebraucht werden können.

Können wir aber etwas dagegen einwenden, wenn die Vorſicht ſie entweder gar nicht, oder nur auf eine kurze Zeit auftreten laſſen will. Es iſt vielleicht kein Exempel, daß ein Vater ſich betrübet, und ſeinen Sohn beweinet hat, wenn der Sohn zu einer wichtigen, aber mühſamen und gefährlichen Ehrenſtelle erhoben worden; Wird wol jemand in ſolchem Falle

den einen oder andern bedauren? Nein, man wird vielmehr einen Schwarm von Gratulanten wahrnehmen, und im Grunde hätte ein ſolcher Vater Urſache, ſich über das Schickſal ſeines Sohnes, welches ihn unendlichen Gefahren, Verdruß, Sorgen und Verantwortung ausſetzet, zu bekümmern und zu beunruhigen.

Ich erinnere mich irgendwo eine Erzählung geleſen zu haben, daß ein Vater ſeinen überaus wohlgerathenen Sohn verlieret, von dem er die größte Hoffnung gehabt hat; Er iſt darüber untröſtlich und murret über die Vorſicht; dieſe erſcheinet ihm im Traume, und zeiget in der Ferne alle die Gefahren und Verführungen, welchen der Sohn, wenn er am Leben geblieben, ausgeſetzt geweſen wäre, und was er, der Vater, ſelber für Misvergnügen und Unannehmlichkeiten auszuſtehen würde gehabt haben. Er wird dadurch überzeugt, daß er ſich ſehr unrecht gegen die Vorſicht aufgelehnet habe, die aus wahrer Liebe und Vorſorge für ihn und zu des Sohnes Beſten, dieſen ſo früh weggenommen hat.

Ein anderes Exempel aus meiner eigenen Verwandſchaft bleibt mir allemal gegenwärtig: Eine Mutter hatte den einen von ihren Söhnen zu ihrem Lieblinge erwählet; Es war auch in der That ein gar ſchönes, artiges, liebenswürdiges Kind, welches alle Hoffnung von ſich gab, und vor ſeinen übrigen Geſchwiſtern vieles voraus zu haben ſchien. Dieſes liebe Kind ward tödtlich krank; die Mutter wollte verzweifeln; Sie flehete GOTT Tag und Nacht auf den Knien an, daß er ihr nur dieſes Kind erhalten mögte; Sie glaubte, daß ihr das größte Unrecht widerführe, wenn ſie noch einige Tage in Ungewißheit

bleiben müßte, ob ihr Bitten würde erhöret werden: Ihr Wunſch ward erfüllet, der liebe Sohn ward geſund; Wer war froher wie die Mutter. Was erfolgte aber? aus dieſem ſo viele Hoffnung gebenden Kinde ward ein ungerathener Menſch, welcher der Mutter in der Folge hundert Herzeleid veranlaſſete, und ſie zu Tode ärgerte.

Ein geſchickter Geiſtlicher richtete eine, über den Verluſt einer einzigen Tochter innigſt betrübte Mutter mit dem Spruche auf: **Was ich thue, das weiſſeſt du jetzt nicht, du wirſt es aber hernach erfahren, Joh. XIII. v. 7.** Mögte dies doch bey allen denenjenigen Eindruck machen, die ſich zu Anfang in den verborgenen Wegen des Höchſten nicht finden können.

Manchem gehet es nahe, daß er denjenigen, dem er ſein Vermögen beſtimmet hatte, vor ſich weg ſterben ſiehet. Er weiß aber nicht, daß die Vorſehung darüber ſchon längſt anderweitig beſtimmet hat, daß ſolches in andere Hände kommen ſoll, die beſſern Gebrauch davon machen werden.

Ich kann hier wieder obiges Gleichniß anführen; Der Schauplatz wird allemal angefüllet; Wir können aber nicht begehren, daß wir ſelbſt eben die Acteurs ſtellen wollen.

4) Eine gegründete Betrübniß wird weiter erwecket, wenn wir wahre Gönner, Freunde, Beſchützer oder Beförderer verlieren; ob wir gleich unſern Kummer mehrentheils darnach zu mäßigen pflegen, wie wir unſere eigene Umſtände dadurch mehr oder weniger verſchlimmert glauben; So daß es gemeiniglich gehet, wie jener in der Comödie antwortete: Und was iſt es denn mehr, wenn ich umkomme, ſo

werde

werde ich heute bedauret, morgen begraben, und übermorgen ſpricht kein Menſch mehr davon.

5) Ein wahrer, Thränen und eine allgemeine Betrübniß verdienender Verluſt iſt, wenn Helden, indem ihr fechtender Arm zu Beſchützung des Vaterlandes eben nothwendig iſt, ihr Leben einbüſſen müſſen.

Wer beweinet aber einen auf dem Bette der Ehren bleibenden Streiter leicht weiter, als in ſo weit er für ſeine Perſon dadurch einen Freund oder Verſorger verlieret? Wir vergieſſen zu Zeiten Ströme von Thränen über den Tod einer einzelnen, vielleicht gar entbehrlichen Perſon, und ſehen die todten Körper vieler hundert braver Leute, an deren Erhaltung dem Staate gelegen geweſen wäre, mit Gleichgültigkeit auf dem Schlachtfelde liegen.

Es kommt uns gar zu kläglich vor, wenn wir einen einzelnen Menſchen eines gewaltſamen Todes ſterben ſehen, dem wir nach unſerer Einbildung ein längeres Leben gönnen wollen, und erzählen vielleicht mit Vergnügen, wie viel in einer Schlacht geblieben ſind.

Empfindliche Gemüther zeigen zu Zeiten ein groſſes Mitleiden, wenn ein des Todes würdiger zu Gericht geführet wird; und ein commandirender General muß oft mehrere hunderte braver Leute ausſchicken, um ſie todt ſchieſſen zu laſſen, und niemand bedauret ſie, weil ſie ſich einmal dem Soldatenſtande gewidmet haben. Wenn im Kriege tauſend mörderiſche Kugeln die gegen uns Streitenden tödten, ſo wird nichts daraus gemacht, wenn aber eine einzige Kugel davon von ohngefehr einen Weichling trift, der zu wollüſtig geweſen, um ſich den Strapazen des Krieges auszuſetzen, oder dem es an Herz gefehlet; ſo würde es als ein bemerkliches Unglück gewiß erhoben werden.

6) Ein ähnlicher Fall, der allgemeine Bekümmerniß verdienet, iſt, wenn wahre Stützen und Väter des Landes durch einen frühzeitigen Tod weggenommen werden, von welchen das Wohl des ganzen Landes und aller Einwohner abhanget. Dergleichen Verluſt wird aber ſelten recht beherziget, auſſer von ſolchen, die ſich in ihrem Plane zurück geſetzt ſehen, und gehöret nicht mit unter die Fälle, wo man die heftigſte Betrübniß wahrnimmt.

Wie wenige Patrioten erwegen in ſolchen Fällen das Schickſal des Vaterlandes? Man wird mehr eine Unruhe und Furcht für die Folgen, als eine Traurigkeit wahrnehmen.

7) Iſt ja ein Fall, wo eine wahre, billige, und gegründete Traurigkeit eintreten kann, ſo iſt es, wenn eine recht glückliche Ehe getrennet wird.

Den Eindruck, den eine ſolche Trennung verurſachet, können nur diejenigen lebhaft beurtheilen, welche das Glück haben, glücklich verheyrathet zu ſeyn, und das Vergnügen zu empfinden, welches der angenehme Umgang zwiſchen zwey ſich zuſammen ſchickenden Ehegatten erwecket, wie ſüß es iſt, wenn ſolche in der größten Einigkeit zuſammen leben, ſich in allen Fällen beyſtehen, und das Leben erträglich machen.

Nichts iſt beweglicher, als die Rührungen zu leſen, welche verſchiedene Männer bey dem Verluſte ihrer zärtlich geliebten Ehegattinnen empfunden haben, und die von ihnen in lebhaften Gedichten auf die beweglichſte Art ausgedrucket worden.

Was hat aber nun der überlebende zu thun, wenn ihm ſein geliebter Ehegatte von der Seite geriſſen wird? Hat nicht im Grunde die Eigenliebe den größten Antheil an ſeiner Betrübniß. Zwo Ueberlegungen werden

den den Grad von dieſer gemeiniglich beſtimmen. Man erweget erſtlich, in wie weit durch dieſen Verluſt ſeine eigene Umſtände verſchlimmert werden, da man ſich des bisher genoſſenen angenehmen Umganges und Beyſtandes auf ewig beraubet ſiehet. Wir glauben, es wäre nun in der Welt kein weiteres Vergnügen für uns übrig. Es fällt uns hart, uns zu zwingen, und uns in eine neue Lebensart, in eine neue Gewohnheit zu ſchicken. Zweytens pflegen uns die Folgen ſchröcklich vorzukommen, wann wir bedenken, daß uns die Laſt der Kinderzucht, der Verwaltung der Güter, aller häuslicher Geſchäfte, um die der Ueberlebende ſich vorhin vielleicht gar nicht bekümmerte, jetzt allein oblieget; daß wir alſo ſtatt der vorhin genoſſenen Annehmlichkeiten uns künftig in lauter Sorgen und beſchwerliche Geſchäfte verwickelt finden.

Geſetzt nun, des Ueberlebenden Umſtände ſind merklich verſchlimmert worden; ſoll er ſich denn durch ein unmäßiges und anhaltendes Trauren, Weinen und Klagen ſein Leben noch unerträglicher machen? Hat er denn ein Recht zu verlangen, daß er die auf dem allgemeinen Schauplatze der Welt geſpielte angenehme Rolle beſtändig ſpielen wolle?

Kann er ſich gegen die Vorſicht und deren weiſe Abſichten auflehnen, wenn ſie zu ſeinem eigenen Beſten ihm eine andere Rolle zuzutheilen, oder ihn von einer erhabenern Schaubühne auf eine geringere zu verſetzen, gut findet?

Wenn wir in Unglück gerathen, dürfen wir nicht unempfindlich seyn; wir thun vielmehr wohl, zu überlegen, ob wir es nicht als eine wohlverdiente Strafe anzuſehen Urſach haben. Aber bey einem uns betroffenen Unglück zu denken, daß gar kein Glück, kein

weiteres Vergnügen für uns übrig ſey; iſt übertrieben.

Die erſte Empfindung in dergleichen Verluſte iſt natürlich und billig; ſolche aber lange vorſetzlich zu unterhalten, gar keinen Troſt hören noch annehmen zu wollen; durch ununterbrochenes übermäßiges Trauren und Klagen ſeine übrigen Kräfte aufzureiben, den Körper abzumatten, die Geſundheit in Unordnung zu bringen, mithin ſich ſeinen Freunden läſtig und der Welt unnütz zu machen, und für ſich ſelbſt nur zur Marter zu leben, iſt wirklich ſtrafbar zu nennen, und wird noch ſtrafbarer und unverantwortlicher, wenn Kinder nachbleiben, oder weitläuftige Güter vorhanden ſind, welche des Ueberlebenden Aufſicht jetzt um ſo nöthiger haben.

Statt alſo ſeine Zeit mit Trauren und Wehklagen zuzubringen, ſollte man vergeſſen, was man vor eine Rolle geſpielet haben würde, wenn man in den vorigen Umſtänden geblieben wäre, und ſich vielmehr deſto geſchäftiger bezeigen, um die neue Rolle gehörig zu erfüllen, und auf dieſe Weiſe der Welt und den Unſrigen nütz zu werden.

Noch einer Art des Verluſtes muß 8) erwehnen, welcher die heftigſten Leidenſchaften zu erregen pfleget; nemlich wenn einem Verliebten ſeine Geliebte entriſſen wird. Hier bemerkt man oft am meiſten ausſchweifende Gemüthsbewegungen, Verzweifelung, Melancholey. Die Geſchichte von einem Comte de Comminge ſind gar zu bekannt, um ihrer hier zu erwehnen. Der Grund von dergleichen Ausſchweifungen iſt die Vorſtellung eines zukünftig zu genieſſenden Vergnügens, und eine unordentliche, gemeiniglich ſtrafbare, Liebe.

Ueber

Uebertriebene Traurigkeiten dieſer Art kommen andern, die keine Empfindungen von der Liebe haben, mit Recht läppiſch vor, und ich weiß nicht, ob eine zu weit getriebene Betrübniß in andern Fällen eher zu entſchuldigen iſt.

Aus dem angeführten ziehe man vielmehr dieſe Folgen, welche die Erfahrung beſtätigen:

1) Bey denenjenigen Todesfällen, wo man ſich billig am mehreſten betrüben ſollte, pflegt die Betrübniß am geringſten zu ſeyn.

2) Diejenigen, welche die größte Urſache haben, ſich zu betrüben, finden ſich gemeiniglich am erſten.

3) Diejenigen, welche ſich am heftigſten betrüben, haben dazu oft am wenigſten Urſache, oder es bleiben ihnen an der andern Seite die mehrſten Gründe übrig, ſich wieder zu faſſen und zu tröſten.

4) Wir ſollen alſo als vernünftige Menſchen darauf bedacht ſeyn, nicht ſowol eine bey uns rechtmäßig entſtandene Traurigkeit zu nähren, als vielmehr uns dagegen aufzurichten.

Aber womit tröſten wir uns am beſten? Gemeiniglich werden wir bemerken, daß die triftigſten aus der Religion und der Vernunft genommenen Troſtgründe auf ein betrübtes Gemüth den ſchwächſten Eindruck machen, und daß hingegen Vorfälle, oder Ueberlegungen, von denen man nicht glauben ſollte, daß ſie Troſtgründe abgeben könnten, zur Ermunterung und Aufrichtung gereichen.

Ich könnte eine ganze Abhandlung ſchreiben, wenn alle mir bekannte Exempel von beſondern Gründen, womit ſich Betrübte getröſtet haben, ſamlen wollte; Es mag genug ſeyn, hier ein Paar davon anzuführen, welche mir eben beyfallen.

Ein Officier ward auf einem Marſche und auf freyem Felde bey einem plötzlich aufgeſtiegenen Gewitter durch einen Donnerſchlag vor dem Regimente getödtet. Dieſer Zufall erweckte bey dem ganzen Regimente einen ſchreckhaften Eindruck, wie ſie dieſen jungen Menſchen, welcher ziemlich jugendlich wild gelebet, und durch ſeine kurz vorher geführten Reden zu erkennen gegeben hatte, daß er nichts weniger als zu einem ſo plötzlichen Abſchiede bereit ſey, auf einmal erblaßt neben ſich liegen ſahen. Man verheelte der Mutter ſorgfältig die plötzliche und ſchreckhafte Todesart des Sohnes, und ſchrieb ihr, er wäre an einem hitzigen Fieber geſtorben. Die Mutter, welche des Sohnes Lebensart kannte, war untröſtlich und konnte ſich nicht faſſen, bis ſie nach einigen Tagen von einer treuherzigen alten Freundin beſuchet ward, welche bey Anbringung ihres Trauerkompliments beſonders bedaurete, daß der Sohn ein ſo trauriges Ende nehmen, und vom Gewitter erſchlagen werden müſſen. Die Mutter wachte gleichſam aus dem Schlafe auf, und fragte freudig: Was ſagt ſie, iſt mein Sohn vom Gewitter erſchlagen! ſollte das wol wahr ſeyn? Als jene erwiederte; O ja! rief die Mutter frolockend aus: GOtt Lob und Dank! Wenn mein Sohn vom Gewitter erſchlagen iſt, ſo iſt er wol ſelig geſtorben; Denn, wenn ein Gewitter am Himmel ſteht, wer denkt denn nicht an unſern HErrn GOTT. Gleich als wenn zur Seligkeit nichts weiter nöthig wäre, als im letzten Augenblick einen frommen Gedanken zu GOTT zu ſchicken.

In dem letztern Kriege ward ein ſehr geſchickter und in der ganzen Armee geliebter General zugleich mit ſeinem Oberadjudanten, einem Vetter von ihm,

durch

durch einen unglücklichen Kanonenſchuß getödtet. Eine Schweſter des erſteren war über den Verluſt zweener verdienter Männer, welche faſt die einzigen von ihren noch übrigen nächſten Anverwanten waren, zum äuſſerſten betrübt; nach ein paar Tagen ward ſie von einer zwoten Schweſter beſucht, um ſich gemeinſchaftlich das Leid zu klagen: Sie fingen ihre Unterredungen mit der Frage an, was GOTT wol für Abſichten haben könnte, ein paar Leute aus der Welt zu nehmen, die dem Vaterlande nützliche Dienſte leiſten könnten, und dagegen ſo ein paar alte Geſichter leben zu laſſen, die der Welt nichts mehr nütze würden, und gar füglich abkommen könnten: Ihre Selbſtprüfung gab ihnen Gelegenheit ſich aufzumuntern, und ihr Herzeleid zu vergeſſen.

Eben die nemlichen verlohren einige Jahre nachher eine entfernte Freundin, deren Erziehung ſie ſich als einer Tochter angenommen hatten, und die jetzt glücklich verheyrathet war, und konnten ſich gar nicht darüber faſſen. Aus ihrer, eine wahre Zärtlichkeit allein zum Grunde habenden auſſerordentlichen Betrübniß hätte man urtheilen ſollen, daß das gröſte Unglück ihnen begegnet ſey, da ihnen der Verluſt ziemlich gleichgültig ſeyn können, indem ihnen nichts als eine entfernte Freundin abgieng, deren Tod keine Folgen für ſie hatte.

Eine gewiſſe, ſich durch mehrere lächerliche Gebräuche anſtößig machende Sekte erlaubet gar nicht, ſeine Verwanten oder Freunde zu betrauren oder zu beklagen; Sie begraben vielmehr ihre Todten mit Muſik und ſtellen öffentliche Freudenbezeigungen an, weil ſie von der Seligkeit ihrer Verſtorbenen verſichert

ſeyn, und dieſelben zu der größten Herrlichkeit erhaben wiſſen wollen.

Es iſt dies wieder übertrieben, und ſcheint gegen die Menſchlichkeit zu ſeyn; Wir weichen aber bey jeder Gelegenheit nur gar zu gern von einer oder anderer Seite ab. Glücklich wären wir, wenn wir ein Mittel beobachten könnten, ſo, daß wir die Verſtorbenen zwar beklagen, aber bedenken, daß ſie wohl aufgehaben ſind, daß wir ihnen ſehr mit Unrecht ihre Ruhe misgönnen, und daß wir ſodann uns nicht weiter dabey aufhalten müſſen, was wir geweſen ſeyn würden, wenn ſie am Leben geblieben wären, ſondern unſern Plan machen, was wir nunmehro, da wir allein ſind, vor eine Rolle zu ſpielen haben, um die Abſichten der Vorſicht zu erfüllen.

Wie nun ein jedweder billig Urſach hat, ſeine ganze Lebenszeit über auf ſein Ende zurück zu ſehen, und zu bedenken, daß er ſterblich iſt; alſo handelt er dabey insbeſondere vernünftig, wenn er ſich allemal in der Verfaſſung erhält, daß ſeine Anverwanten und Freunde ſich dermaleinſt über ſein Abſterben zu betrüben, keine rechtmäßige Urſache finden. Dieſes geſchiehet

1) Wenn er ſeinen Lebenswandel ſo führet, daß die Hinterbleibenden wegen des Schickſals nach dem Tode unbeſorgt ſeyn können.

2) Wenn er bey Zeiten dafür ſorget, daß er die Seinigen nicht in kümmerlichen dürftigen Umſtänden hinterläßt.

3) Wenn er alle ſeine Sachen in guter Ordnung erhält.

4) Wenn er, da über ſeinen Nachlaß Unruhe und Streit entſtehen könnte, frühzeitig und bey ganz ge-

geſunden Tagen durch eine vernüftige wohl überlegte Anordnung vorzubeugen ſuchet.

Wir bringen unſere Tage noch einmal ſo angenehm zu, wenn wir uns in der Verfaſſung erhalten, daß wir unſer Lebensziel geruhig erwarten können, ohne daß wir, wenn wir auf das Vergangene zurück ſehen, ſo lange gelebt zu haben bereuen, noch uns vor unſer Ende und die Folgen fürchten dürfen.

Wir ſuchen nur einen Verzug im langen Leben, und bedenken nicht, daß es beſſer ſey, kurz und nützlich gelebt zu haben. Rouſſeau ſagt: L'Homme qui a le plus vécu, n'eſt pas celui qui a le plus ſenti la vie; Und ein anderer Poet drucket ſich alſo aus:

La mort eſt-elle un mal? elle qui des tourmens
Eſt le remède ſûr, & la fin ſalutaire.
Qui ſouhaite vivre longtems
Souhaite une longue miſere.
Voici ſur cet article une reflexion
Digne de l'Ecuyer du fameux Don Quichotte
La vie eſt ici bas une proceſſion
Plus elle eſt courte, & moins nous amaſſons de crotte.

Theatre de Panard.

Alles kommt darauf hinaus, daß wir überall eben keine Urſache haben, ein langes Leben, ſo wenig für uns ſelbſt als für unſere Freunde, ängſtlich zu wünſchen, und als ein beſonderes Glück anzuſehen. Können wir uns aber hievon erſt überzeugen, ſo werden wir einen frühen Tod niemalen als ein groſſes Unglück betrachten, und uns eher faſſen.

Doch die mehreſten faſſen ſich nur gar zu leicht, und gemeiniglich wird das Andenken der Freunde ſehr bald erloſchen.

Ich rechne es mit unter die Fehler unſerer Zeiten, daß man gar zu wenig bedacht iſt, das Andenken der Verſtorbenen zu erhalten, und wir werden dadurch künftig manchesmal in Verlegenheit geſetzt werden, wenn es auf einen Beweis der Genealogien, der Ahnen oder der Wapen ankommt.

Vor dieſem wurden groſſe Leichenbegängniſſe angeſtellet, Perſonalien gedruckt, Denkmähler und Epitaphia aufgerichtet; Man mahlte an Schränken, Thüren und Kiſten die Wapen und Namen, woher man Beweiſe nehmen kann. Woher ſollen aber dieſe künftig erfolgen, da jetzt alles dieſes aus der Mode iſt?

Ich erinnere mich, mehrmalen das Urtheil gehöret zu haben, daß es für unſere Zeiten ein groſſes Glück ſey, daß die ſonſt gewöhnlichen groſſen Zuſammenkünfte in den Familien bey Leichenbegängniſſen, Kindtaufen und Hochzeiten aufgehöret hätten; Es gereichten aber ſolche zu mehrerer Einigkeit unter den Verwandten; man lernte ſich beſſer kennen; bey ſolcher Gelegenheit wurden manche Zwiſtigkeiten abgethan; das Geld blieb im Lande und gereichte zur Aufnahme des Landes.

Jetzt verfallen wir auf andere Arten der Verſchwendung, welche mehr läſtig ſind, und das Geld zum Lande hinaus ſchicken: Wir machen prächtige Särge, womit wir die Todten in aller Stille in die Erde ſcharren, und wer nach hundert Jahren einen Beweis von Groß- oder Elter-Vater her nöthig hat, wird kaum, daß dieſe exiſtiret haben, wenigſtens nicht, wenn und wie ſie geſtorben ſind, zeigen können.

Ein groſſes Gepränge, welches dem Todten zu Ehren angeſtellet wird, iſt freylich thöricht; Panard ſagt mit Recht:

Quel

Quel bien procure au mourant ce grand bruit
qu'on achète.
Tout ce tintamare éloquant
Que l'on fait ordinairement;
Lorsqu'en ſon dernier gite un Foſſeur le jette?
Qu'on donne aux défunts quelque ſon
Je le veux bien, j'y vois quelque raiſon:
Mais ſe[illegible]uer cloche & ſonnette;
Faire un jour tout entier din dan don, din dan don.
A quoi ce tapage eſt il bon?
Convient il d'étourdir ainſi tout un canton
Et de mettre en terre une ſquelette
A double & triple carillon?

Ich behaupte aber, daß es beſſer wäre, wenn wir mehr Nachrichten von den Verſtorbenen und ihrem Lebenslauf bekannt machten, und ihr Gedächtniß daher erhielten. Ich werde derowegen hier kurze Erwehnung thun von einigen Freunden, die ſeit wenig Jahren bald hinter einander verlohren habe, deren Andenken billig verewiget werden ſollte, und von denen ich ſagen kann:

Semper eris mecum; memorique hærebis in ore.
Ovid.

Den erſten Verluſt erlitte ich am 9ten May 1750 an einem Freunde, deſſen Aſche ich noch in der Erde als einen Vater verehre, da er ſich meiner von Kindheit an treuer als ein Vater annahm, und mich auf die liebreichſte Art anführte und unterrichtete, ſo daß ich ihm allein alles, was ich weiß und bin, zu danken habe.

Er war von Jugend auf lebhaft und aufgemuntert, zugleich aber von einem ſo geſetzten Weſen, der-

gleichen ich bey wenigen jungen Leuten bemerket habe. Er nahm an allen jugendlichen Vergnügen Antheil, blieb aber allemal in gewiſſen Schranken. Mit jungen Leuten war ſein Umgang lebhaft und munter, und mit ernſthaften zeigte er ein geſetztes geſchäftiges Gemüth. Dadurch und durch ſein ernſthaftes Weſen, erwarb er ſich bey einem jeden Liebe, Zutrauen und Achtung. Wenige werden ſich rühmen können, eine ſo allgemeine Liebe ſich erworben und unterhalten zu haben.

Er hatte auch kaum ſeine Univerſitäts-Jahre vollendet, als er ſofort eine Bedienung erhielte. Nachdem er zu verſchiedenen andern Geſchäften gebraucht, und weiter befördert war, gieng er im zwey und dreyßigſten Jahre nach Wien als Geſandter; mit dem vier und dreyßigſten ward er als Miniſter zurück berufen, und ein jeder der ihn recht kannte, muß bedauren, daß dem Vaterlande ein Mann von ſo vieler Aufrichtigkeit und Einſicht ſo früh und im vier und vierzigſten Jahre ſeines Alters entriſſen worden.

Unter vielen andern vorzüglichen Eigenſchaften habe vornemlich bey ihm eine gewiſſe Fertigkeit bewundert, ſich von allen und jeden Geſchäften, wenn ſie ihm auch gleich auf die dunkelſte Art vorgetragen wurden, einen deutlichen Begriff zu machen; die Hauptpunkte, worauf alles ankam, heraus zu ſuchen; einen zutreffenden Entſchluß zu nehmen, und zugleich die Gründe, worauf ſich ſein Entſchluß fuſſete, kurz, deutlich, nachdrücklich und überzeugend zu faſſen; mithin die ihn um Rath fragende hinlänglich zu unterrichten, was ſie zu thun oder zu laſſen hätten.

Eine andere lobenswürdige Eigenſchaft beſaß er, daß er gar zu gerne ſeinen Freunden dienen mogte:

Er hatte kein gröſſeres Vergnügen, als wenn er etwas ausſinnen konnte, um Freunden eine unvermuthete Freude zu machen, oder in ihrem Anliegen hülfreiche Hand zu leiſten, ſollte es auch mit ſeiner gröſten Beſchwerde geſchehen.

Noch eine ihm faſt allein eigene Eigenſchaft, welche nachzuahmen ich mehrmalen vergebens bemühet geweſen bin, war ſeine Kunſt Hauszuhalten. Schon als ein junger Menſch machte er den genaueſten Ueberſchlag, was er jährlich einzunehmen hatte, und wie viel er alſo monatlich ausgeben konnte; Er richtete darnach alle Ausgaben ein, daß er erſt das nothwendige beſtritte, zu ſeinem Vergnügen oder behuf des entbehrlichen aber nichts anwandte, bevor er nicht verſichert war, daß ihm dazu etwas übrig blieb; Keinen Heller wandte er anders als nutzbar an; Nirgends ließ er es an etwas fehlen, und ſeine wenige Einnahme wußte er ſo klug zu vertheilen, und davon ſo guten Gebrauch zu machen, daß er auf eine ſeinem Stande gemäſſe Art groß und gewiſſermaaſſen prächtig lebte, und nicht allein auskam, ſondern jährlich noch etwas übrig behielte; da das Publicum ihn für einen Verſchwender hielte, der jährlich Schulden machen müßte.

In allen ſeinen Handlungen gieng er gerade aus, und konnte nichts weniger als Umwege leiden. Nie ließ er jemanden mit einer zweifelhaften Antwort von ſich; Er ſagte deutlich, ob, oder wie, und in wie weit er helfen könne oder nicht; Man hörte daher von ihm lieber eine trockne abſchlägige Antwort, als wenn er mit gezwungenen höflichen Worten eine ungewiſſe zweifelhafte Hoffnung gegeben hätte.

In den kitzlichſten Staatsgeſchäften war er gemeiniglich glücklich, den beſten Weg einzuſchlagen, und die Folgen, wie ſie kamen, voraus zu ſehen; ſelbſt die mislichſten Fälle konnten ihn nicht lange in Verlegenheit laſſen, ohne ſich zu einem gewiſſen Entſchluß zu beſtimmen; Ich habe vielmehr mehrmalen Gelegenheit gehabt, zu bewundern, daß ſein Geiſt in ſolchen Fällen am allermunterſten war.

Dem Anſehen nach ſchien er die allergeſundeſte Leibes-Conſtitution zu haben; man hätte ihm ein langes Leben zutrauen ſollen, da er von Jugend an nie von einer Krankheit etwas wußte. Sein Körper aber erhielt einen innerlichen Fehler, es ſetzte ſich zum Geſchwür, und er mußte viele Monate lang elend daran leiden; Er ſahe ſich allgemählig ſelber ſterben, und behielte bis an ſein Ende ſeinen groſſen Geiſt.

Wie er in allen Handlungen das Ende vor Augen hatte, und ſich von Anfang der Krankheit an, den Tod als möglich vorſtellte, ſo hatte er auch alle ſeine Sachen in Ordnung gebracht, und es war ihm dieſes um ſo leichter, da er jederzeit der ordentlichſte Mann war, und keine Unordnung ausſtehen konnte: Ein jedes Papier lag an ſeinem Orte; er hatte, wie es nach ſeinem Tode gehalten werden ſollte, verordnet, und fertigte, ohnerachtet der grauſamſten Schmerzen, welche er ausſtand, noch alle Geſchäfte bis an die letztern Tage vor ſeinem Ende aus.

Sein Verluſt war mir um ſo ſchmerzhafter, da es der erſte und einzige traurige Vorfall war, den ich bis dahin in meinem Leben gehabt hatte: Doch rührte der Tod ſelber mich nicht ſo ſehr, als ein anderer kurz vorhergehender Auftritt, der mich zu jenem Verluſt zubereitete. Ich ward nemlich von den Aerzten abgeſandt,

geſandt, der Gemahlin anzubringen, daß nunmehro alle Hoffnung vorbey ſey, und das Ende bald erfolgen würde. Ehe ich Gelegenheit hatte, es zu ſagen, äuſerte ſie ſich, daß es recht wäre, als wenn ſie in den Himmel erhoben würde, und von neuem anfinge zu leben, wenn ſie ſich nur die mindeſte Hoffnung machen könnte, daß der Mann beſſer werden mögte. Ich machte meine Anmerkung, wie beruhigend es für uns iſt, daß wir das uns nahe bevorſtehende Schickſal nicht voraus wiſſen, und uns noch das beſte vorſtellen und hoffen können, wo keine Hoffnung übrig iſt; ich fand alſo beſſer, ihr die wenigen übrigen Stunden noch die geringe Hoffnung zu laſſen.

Durch den noch den nemlichen Abend erfolgenden Tod ward eine der allerglücklichſten und vergnügteſten Ehen getrennet, und die nunmehrige Witwe war bey ihrem ſonſt geſetzten Weſen darüber um ſo mehr untröſtbar, als ſie eben in der Zeit ihre Niederkunft erwartete. Ihr größter Troſt war, daß ſie bey ſich eine ſchwache Bruſt und den Anſatz zur Schwindſucht bemerkte, alſo hoffen könnte, ſich bald einander wieder zu ſehen. Sie ward zwar glücklich entbunden, ihr Körper nahm aber allmählig ab, und ſie ſtarb ſechs Jahr nachher am 7ten May 1756. Sie war eine der würdigſten Frauen, welche ich gekannt habe, von vielem Verſtande, groſſem Geiſte und beſonderer Geſchicklichkeit; unfähig, den geringſten Menſchen zu beleidigen; ſtets gefliſſen, andern zu dienen und ſich gefällig zu machen; eine Feindin aller Eitelkeit und Verſchwendung.

Eine doppelte Verwandtſchaft und eine genaue Freundſchaft verband uns zuſammen; der Abſchied mußte alſo höchſt ſchmerzhaft ſeyn. Es blieb mir nun

nun nichts übrig, als die den beyden Verſtorbenen ſchuldige Hochachtung und Dankbarkeit, auch nach ihrem Tode durch eine übernommene Vorſorge derer vier hinterbliebenen nunmehr verwaiſeten Kinder an den Tag zu legen, welche alle Hoffnung von ſich geben, daß ſie in die Fußſtapfen ſo würdiger Eltern treten werden, deren Segen auf ihnen ruhen muß.

Drey Jahre nachher mußte ich das Abſterben der treueſten Mutter erleben. Ein Verluſt, der mich um ſo mehr rührte, weil vornemlich eine gar zu groſſe Zärtlichkeit gegen mich ihr Ende beſchleunigte. Sie ſahe in den damaligen Kriegeszeiten die Güter mehrmalen den Anfällen des Feindes ausgeſetzt, und meine eigene Perſon in Gefahr. Die dadurch bey ihr beſtändig unterhaltenen Unruhen und Sorgen matteten den ohnehin ſchwächlichen Körper ab, daß er in eine Auszehrung verfiel.

Sie war eine ungeheuchelte Chriſtin; die beſte Wirthin; eine gute Haushälterin; eine liebreiche Freundin. Bey mir hat ſie mehr als mütterlich gehandelt, indem ſie in jungen Jahren Witwe ward. Ihr noch mehr angenehmes und liebreiches als ſchönes Weſen hatte mehrere gereizet, ſie anderweitig zu begehren. Aus bloſſer Liebe für mich zog ſie aber vor, eine mühſame Vormundſchaft und die Verwaltung weitläuftiger Güter fortzuführen, und in der Stille und größten Einſamkeit auf dem Lande zu leben, als ſich auf eine andere weit glücklichere Art zu verändern. GOtt hat auch ihr ganzes Unternehmen geſegnet; und ſie erwarb ſich bey allen Bekannten eine allgemeine Hochachtung.

Sie ſtarb am 4ten Merz 1759 im vier und ſechszigſten Jahre ihres Alters, mir und allen Freunden

noch

noch zu früh; indeſſen hatte ich alle Urſache, der Vorſicht zu danken, die ſie mir zum Beſten ſo lange Jahre erhalten hatte.

Nicht lange darauf drohete mir eine Gefahr, deren Erinnerung noch allemal die ſchröckhafteſten Bilder bey mir veranlaßt, und an welche ich ohne Zittern nie gedenken kann.

Ich ſahe mich nemlich auf die glücklichſte Art ſeit ſiebenzehn Jahren verheyrathet, und genoß in dem liebreichen Umgange mit der beſten Ehegattin ein Vergnügen, welches ſich wol empfinden, aber nicht beſchreiben läſſet. Sollte ich ihr Lob machen, ſo weiß ich nicht, ob ich den Anfang machen ſollte von ihrer Frömmigkeit und Gottesfurcht, worin ſie allen zum Muſter dienen kann.

Oder von ihrer Häuslichkeit; da ſie eine genaue Aufſicht, eine ſtrenge Ordnung, eine mäßige Sparſamkeit, eine gehörige Beobachtung des Nothwendigen, ſo geſchickt zu verbinden weiß, daß es an dem Nöthigen niemals fehlet, daß alles Ueberflüßige vermieden, und mithin ein ziemlich groß anſcheinender Aufwand mit mäßigen und kaum merklichen Koſten zu eines jeden Zufriedenheit beſtritten wird.

Oder von ihrem liebreichen Umgange, da ſie einen jeden, ſie lieb zu haben und ihr gewogen zu ſeyn, zu zwingen, und, nach einer nunmehro fünf und zwanzig jährigen Ehe, gleichwol mit eben den Reitzungen noch eben die vollkommene Liebe und Zutrauen, wie am Anfange zu unterhalten weiß, ohne im mindeſten in dasjenige zu verfallen, was wir Deutſchen, wenigſtens dem Namen nach nicht kennen, ein Franzoſe aber Coqueterie nennet.

Oder von ihrem geſetzten Weſen und gefaßtem Muthe; da ſie ſich in den bedenklichſten Vorfällen gleich zu finden, und eine Parthey zu nehmen im Stande iſt; alle Bedienten auch mit den freundlichſten Minen und Worten beſſer in Ordnung erhält, und mehr Furcht bey ihnen hat, als andere Herrſchaften mit der größten Strenge; Vornemlich aber in den gefährlichſten Kriegeszeiten, Freunde und Feinde ſich gleich bald verpflichtet machte, und als eine wahre treue Gehülfin in meiner öftern Abweſenheit alle Geſchäfte unermüdet beſorgete.

Oder von der Treue, womit ſie ſich der Kinder annimmt, worin es ihr ſchwerlich eine Mutter gleich, und gewiß keine zuvor thun wird. Da ſie ſolche ſtets um ſich hat, und nicht allein für ihre Erziehung, ſondern auch für ihren Unterricht, ja ſelbſt für ihre Wartung und Verpflegung, ſonderlich in ihrer zarten Jugend, ſo lange ſie ihres Beyſtandes vornemlich nöthig hatten, Tag und Nacht Sorge nahm, und ſich gegen die Kinder nicht blos als Mutter, ſondern als eine wahre Freundin erzeiget.

Da ſie noch am Leben iſt, ſo muß ſie zu beleidigen befürchten, wenn ein mehrers zu ihrem Ruhme ſagen, ein ausführliches Bild von ihr machen; und alle von ihr mir bekannte vorzügliche Eigenſchaften erzählen wollte. An der andern Seite darf niemand befürchten, daß in meiner Beſchreibung etwas übertriebenes enthalten ſey; ſo wie man in den Lebensbeſchreibungen der Verſtorbenen dieſelben gemeiniglich abzuſchildern pfleget, nicht, wie ſie geweſen ſind, ſondern wie ſie hätten ſeyn können und ſollen.

Ich kann mich auf das Zeugniß aller derer, die ſie kennen, berufen, ob ſie nicht alle dieſe Eigenſchaften in noch höhern Grade beſitze.

Bey

Bey dieſer Ehegattin nun, die mein einziges Glück ausmachte, entdeckten ſich plötzlich, und ohne daß vorher die mindeſte Gefahr vermuthet worden, ſolche Zufälle, welche ein nahes und unvermeidliches Ende anzuzeigen ſchienen.

Welch ein fürchterlicher Anblick für mich, in ihren holdſeligen Blicken gewiſſe Züge zu bemerken, welche ihre Zärtlichkeit gegen Mann und Kinder, und eine Furcht von ſolchen zu ſcheiden anzeigten, da ſie die Nothwendigkeit ihrer Erhaltung für beyde erkennen mußte. Wie ſchröcklich kam mir die alle Augenblick bevorſtehende Trennung vor, wodurch ich auf einmal aus den glücklichſten Umſtänden in die größte Verlegenheit geſtürzet worden wäre.

Am traurigſten machten mich die in ihrer Unſchuld gelaſſen umher gehende, in ihrer Gemüthsruhe ungeſtöhrt bleibende unmündige Kinder, welche noch zu ſchwach und zu jung waren, um die uns drohende Gefahr und den mich nagenden Schmerz einzuſehen.

Drey Tage wurden in dieſen ängſtlichen Sorgen hingebracht, da zwar einige Fünklein der Hoffnung nach gerade zu glimmen anfingen, die Hauptgefahr aber noch nicht aufhörte. Die Vorſicht waltete endlich über mich, und friſtete dieſer theuren Ehegattin das Leben, deſſen fernere Erhaltung bis in die ſpäteſte Zeiten ich nun zu meiner und der Meinigen Wohlfahrt und Segen nicht inbrünſtig genug von dem Allerhöchſten erbitten kann.

Ich komme nun auf den Verluſt eines andern Freundes. Dieſer war von Jugend auf als ein einziger Sohn die Freude ſeiner würdigen Eltern; Er ließ von den zarteſten Jahren an gleich die ſtärkſte Hoffnung von ſich blicken; Sein ganzes Weſen war

von der Kindheit an ſchon geſetzt, und er ſchien von der Vorſicht gleichſam beſtimmet, dereinſt ein Werkzeug zum Beſten und zur Regierung des Vaterlandes abzugeben.

Die Eltern hatten alſo billig nichts angelegentlicher, als ihn zum künftigen Dienſt tüchtig und geſchickt zu machen; Sie thaten ſolches um ſo leichter, als eines Theils die Vorſicht ſie mit den dazu erforderlichen zeitlichen Mitteln reichlich verſehen hatte; andern Theils eine rechte Freude für ſie war, dem Sohne etwas lernen zu laſſen, da er alles auf die leichteſte Art faßte, und ſtets die gröſste Begierde zeigte, mehr zu wiſſen und zu lernen.

Nach zurück gelegten Univerſitätsjahren gab die bevorſtehende Vermählung unſers jetzt regierenden Königs Majeſtät ihm Gelegenheit, die erſte Reiſe nach England vorzunehmen.

Die Eltern freueten ſich, ihn nach verſchiedenen Monaten geſund zurück kommen zu ſehen, und noch mehrere Freude wurde erwecket, als ihm bald darauf an dem nemlichen Orte eine anſehnliche Bedienung aufgetragen ward, ſo daß ſie künftig täglich des Vergnügens von ſeinem Umgange genieſſen könnten: Sie opferten aber billig dies Vergnügen der Begierde des Sohnes auf, ſich vollkommener zu machen. Denn bald nachher ward die Wahl eines römiſchen Königes in Frankfurt angeſetzt: Eine ſo ſeltene und hoffentlich in langen Jahren nicht wieder zu erlebende Gelegenheit, wo ein junger Deutſcher am mehrſten ſehen und lernen, auch ſich die deutſche Verfaſſung am beſten bekannt machen, mithin einen groſſen Theil der deutſchen Höfe kennen lernen kann.

Es

Es würde eine Grauſamkeit für die Eltern geweſen ſeyn, ihren Hoffnungsvollen Sohn hier zurück zu halten; Sie munterten ihn alſo ſelber auf, daß er nicht allein dieſer Feyerlichkeit beywohnen, ſondern auch von da ab die vornehmſten deutſchen Höfe beſuchen, und die in Frankfurt gemachte Bekanntſchaften erneuern und erweitern ſollte.

Sein Weg führte ihn bey dieſer Gelegenheit, nachdem er die Höfe am Rhein und in Schwaben geſehen hatte, durch die Schweitz nach Wien; hier erweckten die vielen angenehmen Erzählungen, welche er von Italien hörte, die ſchon in der Schweitz an den Gränzen dieſes Landes bey ihm aufgeſtandene Begierde von neuen, dieſes ſchöne Land zu ſehen, welches für einen Reiſenden, ſonderlich wenn er ein Kenner und Liebhaber der Alterthümer und der Hiſtorie iſt, vorzügliche Annehmlichkeiten und Reitzungen hat.

Er, der in ſeinem Leben nichts begehren können, was den Eltern unangenehm ſeyn mögen, hatte auch hier kaum das Herz, jenen ſeine Abſicht verblümt zu erkennen zu geben, weil ihm nicht unbewußt war, wie ſehr ſie auf ſeine baldige Zurückkunft rechneten, und daß ihnen beydes gleiche Mühe machen würde, ihm ſeine Bitte abzuſchlagen oder zu gewähren.

Die Eltern erriethen indeſſen ſeine Abſicht; andere Freunde führten ihnen zu Gemüthe, wie hart es ſeyn würde, den Sohn, der ſo nahe bey Italien wäre, von einer Reiſe dahin zurück zu halten, die für ihn noch mehr nützlich als angenehm wäre.

Man kannte ſein geſetztes Weſen, und daß bey ſolchem abſeiten derer ſonſt in dieſem Lande ſo gewöhnlichen Ausſchweifungen nichts zu befürchten wäre; Es war ihm ohnehin ſchon erlaubt, den Rückweg von

Wien durch Frankreich zu nehmen, es kam alſo nur auf wenige Monate mehr an, um bey dieſer Gelegenheit auch die vornehmſten Oerter und Gegenden von Italien zu ſehen. Man erkundigte ſich vorher auf das genaueſte, ob und wie er dieſe Reiſe ohne Gefahr anſtellen könne, zumalen die Zeitungen nicht lange vorher von einer in Neapolis geweſenen anſteckenden Seuche gemeldet hatten; Und endlich nach aller möglichen angewandten Vorſicht verſtattete man ihm, die Reiſe fortzuſetzen.

So wenig er ſich dazu Hoffnung machen können, deſto erfreulicher war ihm die Nachricht. Er hielte dieſe Erlaubniß für das gröſte ihm auf der Reiſe begegnete Glück, und dachte an nichts weniger, als daß er einem plötzlichen Ende entgegen reiſen ſollte; ſo wenig wie ſeine Eltern ſich vorſtellen konnten, daß dieſe Erlaubniß, welche die Rückkunft des Sohns nur auf einige Monate weiter hinausſetzen ſollte, ſie auf beſtändig des Vergnügens, ihn wieder zu ſehen, berauben würde, und dies war doch der traurige Erfolg.

Unſer Reiſende hatte beynahe die ihm zum Aufenthalt in Italien verſtattete Zeit vollendet; war bereits über Rom bis nach Neapolis, und von da zurück nach Rom gekommen, und wollte, um nichts zu verſäumen, noch mal eilig nach Venedig reiſen, um denen daſelbſt in dieſer Jahrszeit gewöhnlichen Feyerlichkeiten beyzuwohnen, und ſodann die Reiſe durch die Lombardie über Genua und Turin nach Frankreich fortzuſetzen. Er fuhr alſo am 24ten May 1765 gegen Abend von Rom ab, und hatte ſchon drey Poſten zurück geleget, als auf der vierten nicht weit von Caſtelnuovo der Poſtillon von dem drecklich werden-

den

den niedrigen Nebenwege auf den etwas erhöheten Steinweg beugen will, und da das eine von der nur mit zwey hohen Rädern verſehenen italiäniſchen Poſtchaiſe gar zu hoch zu ſtehen kommt, und der Poſtillon zugleich die Pferde mit Gewalt auf den Steinweg zwingen will, thun dieſe einen Ruck, welcher der hinten ſchwer und hoch bepackten Chaiſe einen ſolchen Schwung giebt, daß ſie davon umſtürzt, und den Herrn ſowol als deſſen neben ihn geſeſſenen Kammerdiener, welcher vielleicht der Gefahr ausweichen, und ausſpringen wollen, bedecket.

Ein zweyter hinten aufgeſeſſener Bedienter wird auf einige Schritt weit von dem Schwunge des Wagens weggeſprenget; Er rafft ſich ſo geſchwind, als möglich, auf, und hat nichts ſo angelegentlich als das Schickſal ſeines Herrn zu erforſchen: Aber wie beſtürzt wird er nicht, wie er ſolchen unter dem Wagen gepreßt entdecket! Er ſchreyet um des Poſtillons Hülfe; die Angſt verdoppelt ihre Kräfte; ſie heben den ſchwer bepackten Wagen noch ſo weit, um den Körper des Herrn heraus ziehen zu können; der Bediente aber höret kaum noch einen Seufzer von ihm, und ſiehet ihn ſo in ſeinen Armen vollends erſtarren. Den Kammerdiener aber ziehet man erſt lange nachher unter der Laſt ganz gequetſcht hervor.

Kann man ſich bey dieſer Gelegenheit wol etwas fürchterlicher vorſtellen, als das Bild dieſes erſchrokkenen, verlaſſenen, den todten Herrn im Armen habenden, von ſeinem Schickſal ungewiſſen, alle traurige Folgen unter den fürchterlichſten Bildern ſich vorſtellenden Bedienten, bey welchem jetzt ein trauriger

Auftritt nach dem andern folget. In der größten Verlegenheit, was in der Noth anzufangen ſey, freuet er ſich endlich einen nach Caſtelnuovo zurück reitenden ledigen Poſtillon ankommen zu ſehen; ſtatt aber an ſolchem eine Hülfe zu erlangen, bildet er ſich ein, aus der Sprache der beyden Poſtillons zu verſtehen, daß ſie ſich wol gar berathſchlagen mögten, die Kuffers zu eröfnen, das Beſte heraus zu nehmen, und ſich alsdenn davon zu machen; Er zweifelt nicht, daß ſie, um dieſes ſicherer auszuführen, ihn mit umbringen würden. Die Furcht lehret ihn, ſich in einer fremden Sprache auszudrucken; er bemühet ſich, ihnen verſtändlich zu machen, daß ſein Herr in Rom mit den Vornehmſten bekannt geweſen, und nennet deren Namen, inſonderheit den Cardinal Albani: wodurch ſie denn bewogen werden, ihn zu verſchonen, und nach Caſtelnuovo den Vorfall zu melden. Es kommen Leute daher herzu. Er bittet, ihn mit den todten Körpern zurück zu fahren. Sie weigern ſich, ohne Vorwiſſen der Obrigkeit Hand an zu legen, und ſtatt ihm Hülfe zu leiſten, ſpannet der ihn fahrende Poſtillon aus, und jäget davon. Die Uebrigen kehren gleichfalls nach Caſtelnuovo zurück, und überlaſſen ihn auf einer offenen freyen Heerſtraſſe nebſt zween todten Körpern und einer koſtbaren Equipage ſeinem Schickſal, in einem fremden ohnehin wegen der Unſicherheit berüchtigten Lande, wo er nichts als den Tod vor Augen ſahe, indem er befürchten mußte, daß entweder neue Banditen darauf zukommen, oder von denen Fortgegangenen einer oder anderer zurück kehren, und jetzt den Vorſatz ausüben mögte, an deſſen Vollſtreckung die Vorſicht ſie noch bis dahin gehindert hatte.

Es blieb ihm nunmehro kaum Hoffnung zu dem einzigen traurigen Troſt übrig, daß er noch entrinnen würde, um denen zärtlichen Eltern die wahren Umſtände eines ſo auſſerordentlichen, und in der Geſchichte ſeines Gleichen wol nicht findenden Falls zu erzählen.

Endlich ward des Morgens ſeine Angſt etwas vermindert, da ein paar Gerichtsbediente von Morlano herzu kamen, um die Umſtände an Ort und Stelle, auch was ſich im Wagen gefunden, aufzuzeichnen. Hier bediente er ſich der Gelegenheit, Dinte und Feder zu erhalten, ſchrieb einen Zettel an Mylord Montſtuart, dem Sohne des berühmten engliſchen Mylord Bute, mit welchem der Verſtorbene in Neapolis genaue Freundſchaft gemacht hatte, gab demſelben mit einer Eſtafette von ſeiner Verlegenheit Nachricht, und flehete deſſen Hülfe an.

Er erhielte auch von denen Gerichtsbedienten, daß die todten Körper in dem Wagen nebſt allen Sachen nach Morluppo gebracht wurden. Wie er ſich aber kaum in einiger Sicherheit glaubte, merkte er bald Bewegungen, daß man alle Kuffers aufmachen und nachſehen wollte, und ſo würde vieles Preis gegeben ſeyn. Dies wäre nun wol der geringſte Verluſt geweſen; der getreue Bediente erſtreckte jedennoch ſeine Vorſorge ſo weit, daß auch dieſes verhütet ward; bis auf Veranlaſſen jenes Mylords gegen Abend die von dem Gouvernement aus Rom abgeordnete Gerichtsperſonen ankamen, welche zuforderſt an Ort und Stelle alles noch weiter unterſuchten, den todten Bedienten in der Nachbarſchaft begraben

lieſſen, und hiernächſt den Körper des Herrn nebſt allen Sachen nach Rom transportirten.

Wie man einen wahren Freund nicht beſſer als in traurigen Vorfällen prüfen und erkennen kann, alſo zeigte auch hier jener edle Engländer, der Mylord Montſtuart die Aufrichtigkeit ſeiner Freundſchaft, und ſorgte auf alle Weiſe für den Verblichenen und deſſen Beerdigung; der Kardinal Albani, welchem derſelbe beſonders empfohlen geweſen war, hatte nunmehro gleichfalls Gelegenheit zu zeigen, wie ſehr ihn der Verſtorbene in ſeinem Leben gewonnen hatte. Man kann deſſen groſſe Vorſorge, welche er auch für des Verſtorbenen Nachlaß genommen hat, nicht genug loben, und die Mühe, welche ſich der Abt Jordani, ein Beſchützer der Fremden, gegeben hat, verdienet gleichfalls öffentlich gerühmet zu werden.

Durch dieſer dreyer Herren Vorſorge ward der entſeelte Körper an demjenigen Orte in Rom, wo vornemlich die daſelbſt ſterbende Engländer und andere Fremde von Stande ihre Ruhe zu finden pflegen, nicht weit von dem Grabmahle des Conſuls Ceſtius, mit allem Gepränge, ſo weit es der dortige Religionseifer verſtattet, beygeſetzet.

Zum Angedenken eines ſo traurigen als merkwürdigen Vorfalles und Verluſtes eines geſchätzten Freundes hat Mylord Montſtuart ein Denkmahl von Marmor auf ſeine Koſten aufrichten laſſen wollen, mit folgender Aufſchrift; Die Religion hat aber einen Aufſchub veranlaſſet, daß man bis dahin wegen eines Platzes dazu noch nicht überein kommen können.

D,

D. O. M.

MEMORIAE

Georgii Baronis de Werpup.

Inter Hannoveranos Nobiliſſimo loco nati,
Ingenii cultura, Morum ſuauitate inſignis,
Variis muneribus domi foriſque egregie functi,
Probatæ virtutis optimæ Spei Juuenis.
Qui Venetias via Haminia tendens
Miſerrimo caſu VIII ab urbe lapide
de Curru præceps
Graui omnium dolore
Anno Domini M.D.C.C.LXV. Die Maj. XXIV.
Intempeſtiua morte eripitur.

Joh. Vicecomes de Montſtuart, Amicus
moerens poſuit.

* * *

Aber was für Empfindungen erweckte dieſer Todesfall bey den Eltern? Dies war einer der traurigſten Auftritte, die man jemals ſehen kann.

Sie waren gewohnt, poſttäglich angenehme und erfreuliche den Sohn betreffende Nachrichten zu erhalten, welche theils von ihm ſelber geſchrieben waren, und die alsdenn die genaueſten Beſchreibungen, von dem was er geſehen und bemerkt hatte, in einer angenehmen und lebhaften Schreibart enthielten; theils liefen von andern Berichte und Lobſprüche ein, wie ſehr der Reiſende an jedem Orte gefallen und ſich beliebt gemacht hatte, wie nützlich er ſeine Zeit anwende, und was man Gutes von ihm zu hoffen hätte.

Die Vorſicht hatte anbey die Eltern mit vorzüglichem Glück in allen zeitlichen Umſtänden geſegnet;

Sie kannten kaum, was ein Unfall oder Verdruß ſey, dem Namen nach; hatten alſo zu viel Urſache, der göttlichen Obhut zu vertrauen, als daß ſie nur möglich glauben konnten, daß ſie auf die allerherbeſte Art würden heimgeſucht werden.

Sie fingen an die Monate zu zählen, wenn der Sohn, den ſie jetzt auf der Rückkehr wußten, zu Hauſe eintreffen würde.

Sie freueten ſich, in einer angenehmen Erzählung die Wiederholung oder auch die oft vorbehaltene weitere Ausführung der überſchriebenen ſchriftlichen Berichte mündlich von ihm zu hören.

Sie ſahen ihn voraus mit ſich an einem Orte eingerichtet, und ſchmeckten bereits das Vergnügen, welches ſie in einem genauen Umgange mit ihm täglich empfinden würden, da er in ihren zunehmenden Jahren ihr Troſt, ihr Beyſtand, ihre Stütze, ihre Aufmunterung, und ihre Erquickung ſeyn ſollte.

Sie hoffeten, daß er als ein einziger Sohn bald bedacht ſeyn würde, ſich zu verheyrathen, und ein altes Geſchlecht, welches auf ihn beruhete, fortzupflanzen.

Seine vorzügliche Geſchicklichkeit und Wiſſenſchaften ſchienen ihm zu weitern Ehrenſtellen ein Recht zu geben.

Unter allen dieſen ſchönen Bildern und Hoffnungen kam eine neue Poſt an; Man freuete ſich auf die ſeit ein paar Poſttagen zurück gebliebenen Briefe; Denn das Schickſal hat nicht mal gewollt, daß die Eltern die letztern von dem Verblichenen überſchickten, und erſt zween Poſttage nachher eingelaufenen Schreiben vor ſeinem Tode erhalten ſollten, und ſchien ſie gleichſam vorzubereiten, von dieſem geliebten Sohn nichts weiter zu hören. Es hieß auch dasmal, daß keine Briefe gekom-

gekommen wären, bis des andern Tages ein Freund ihnen die ſchröckhafte Poſt anbringen mußte: Euer einziger geliebter Hoffnungsvoller Sohn, das Muſter junger Leute, unſer beſter Freund, iſt nicht mehr; Er iſt todt; Er hat ein plötzliches Ende genommen.

Niemand kann ſich hier das im ganzen Hauſe ausgebreitete Schröcken vorſtellen. Ein jeder war bemühet, die auf das tiefſte gebeugte Eltern zu tröſten. Es war aber dieſes um ſo viel ſchwerer, da ſie in dem beſten Wohlſtande lebten, und kaum Fälle kannten, wo ein Troſt nöthig war. Hier blieb auch kein Grund zum Troſte übrig; Es kam hier auf den Verluſt eines einzigen wohlgerathenen Sohnes an, den letzten eines alten Geſchlechts, dem der Vater in der innigſten Wehmuth des Herzens das Zeugniß geben mußte, daß eben ſein Tod das erſte und einzige Herzeleid ſey, den er ihm in ſeinem ganzen Leben veranlaſſet habe.

Der Fall war gar zu plötzlich, hart und unerwartet; der Verluſt war auf keinerley Weiſe herzuſtellen; der Schmerz war noch zu neu, daß die Vorſtellung Eingang finden konnte, womit ein groſſer Geiſtlicher bey einem ähnlichen Falle Durchlauchtige Eltern aufzurichten ſuchte, daß, wann die Natur bey dem Verluſte eines ſolchen Sohnes leide, doch eben ein ſo groſſer Troſt bleibe, einen ſolchen Sohn gehabt zu haben. Ein Troſt, den auch der frühe Tod, wenn wir ihn recht anſehen, nicht mindern kann. Es iſt im Grunde eine Schwachheit von den Eltern, daß, wenn ſie Kinder ſehen, die von ihnen herſproſſen, ſie ſich einbilden, daß dieſe ſie überleben müſſen, und daß ſie ihren frühzeitigen Tod als ein ſie betreffendes hartes Schickſal anſehen. Denn, damit ich mich noch ferner der Worte des eben angeführten Lehrers bedie-

ne,

ne, daß wir der Welt unſers Gleichen zurück laſſen, die die Früchte der Erde nach uns aufzehren, dies haben wir mit den Thieren gemein; der Menſchen Pflicht iſt, vernünftige, tugenhafte Bürger und Mitglieder der Republick zu erziehen; Wir Menſchen können die Dauer unſerer eigenen Jahre nicht beſtimmen, noch weniger die von unſern Kindern.

Wir müſſen ſo leben, daß wir uns vor unſer Ende nie fürchten, die Folgen geruhig erwarten, und ſo lange gelebet zu haben nicht bereuen dürfen, und wenn unſre Kinder in dieſer Verfaſſung ſterben, ſo muß es uns billig gleichgültig ſeyn, ob dieſes früh oder ſpät geſchiehet. Wenige, aber gut und mit Klugheit, Wohlthätigkeit und Unſchuld zugebrachte Jahre machen das rechte Leben eines Chriſten, und nicht bloß eine lange leere Reihe unthätiger, oder gar übel zugebrachter Jahre.

Nunmehro nach dem erſten überwundenen Schmerzen iſt beruhigend genug für die Eltern, einen Sohn gehabt zu haben, den alle Welt bedauret, den ein jeder des beſten Glücks, mithin auch der ewigen Vollkommenheit würdig ſchätzte; der ſeine ganze Lebenszeit wohlthätig und nützlich angewandt hatte. Der ſich niemalen durch die ſonſt leyder nur gar zu gewöhnlichen jugendlichen Ausſchweifungen hinreiſſen laſſen; der alſo in der beſten Verfaſſung geſtorben war. GOTT hat aber eben, da er in dieſer guten Verfaſſung war, und ehe ſein edles Herz etwa verdorben würde, mit ihm hinweg geeilet; Geziemet es alſo nunmehro noch wol rechtſchaffene Eltern, ihrem geliebten Sohne ſein Glück, ſeine Ruhe, und ſeinen vollkommenern Stand zu misgönnen, weil ſie für jetzo keine Augenzeugen davon ſind; und über die verborgenen

borgenen Wege der göttlichen Vorſehung darum zu murren, weil ſolche ihrem Plane nicht gemäß ausgefallen, und von ihnen nicht voraus geſehen worden ſind?

Können wir Menſchen uns nicht ſchwer verſündigen, wenn wir nach unſrer ſchwachen Einſicht Eingriffe in die weiſen Rathſchlüſſe des Allerhöchſten wagen wollen, und was erlangen wir dadurch?

Jene hatten ihren Sohn lieb, GOTT hatte ihn noch lieber; Sind ihre Umſtände durch deſſen Verluſt wol im mindeſten verſchlimmert? Sie werden mir ſelber das Gegentheil eingeſtehen müſſen, und daß ſie jetzo noch eben ſo glücklich, und mit weit mehrerer Gemüthsruhe leben können, als wenn ſie ihren Sohn noch im Leben, und in der groſſen Welt unter allerley Gefahren wüßten. Was für Urſache haben ſie alſo wol, ſich mit ſteten Sorgen fort zu quälen; durch Gram und Kummer ihre Geſundheit zu ſchwächen, und die Kräfte des Körpers und Gemüthes abzumatten. Die Vorſicht ſcheinet in der Erbfolge von ihrem Vermögen eine Aenderung beſchloſſen zu haben, warum folgen ſie alſo nicht dem Winke des Höchſten, und ſuchen nunmehro, ſo lange ſie leben, von denen anſehnlichen Mitteln, worüber ihnen die Vorſicht die Verwaltung anvertrauet hat, den beſten Gebrauch zu machen; da derjenige, dem ſie nach ihrem Tode die fernere Anwendung überlaſſen wollten, nicht mehr da iſt. Indem ſie nunmehro bey ihrem Leben anderweitigen Gebrauch davon machen, haben ſie das Vergnügen, den Dank ſelber dafür anzunehmen, und ſich andere zu verpflichten, welche für ihr langes Leben und ſtetes Wohlergehen eifrig beten.

Genug, ſie haben ſich bey dieſem Vorfalle nichts weiter beyzumeſſen, als daß ſie vielleicht zu viel Vorſicht, und Ueberlegung abweſend angewandt, und der Vorſicht zu wenig getrauet haben, um alle Gefahr zu verhüten.

Dies war ein Fall, den Niemand vorausſehen, noch weniger abwenden konnte; Es mußten ſich verſchiedene Umſtände, welche zu wiederholen zu weitläuftig iſt, auf eine wunderbare Art vereinbaren, daß er eben ſo gefährlich ward; Wir müſſen dabey nothwendig eine göttliche Vorſehung zugeben, und die betrübten Eltern mögen mit unſerm groſſen Werlhoff ausrufen:

HErr ſchaff in mir ein Herz, das dankend preiſe,
Der HErr, der HErr hat alles wohl gemacht.
Der gute GOTT, der Heilige, der Weiſe,
Hat meine Luſt zu ſeine Ruh gebracht:
Da quält kein Leid, kein Sehnen nach der Ferne;
O! ſchwerer Dank, den ich nur thränend lerne.

Ich muß meinen Leſern bey dieſer Gelegenheit noch eine andere, gewiſſer Maaſſen weit ſchröckhaftere Begebenheit erzählen, indem ſolche ſich in Gegenwart einiger hundert ſich ergötzender, und dadurch auf einmal in Schröcken, Beſtürzung, Trauer, und zum Theil gar in Verzweifelung gerathener Zuſchauer zutrug. Es iſt der Mühe werth, das Angedenken von dergleichen auſſerordentlichen Fällen, welche die Vorſicht aus beſondern bewegenden Urſachen uns zur Warnung zuläſſet, zu erhalten, und es iſt nicht genug, ſolche, da ſie geſchehen ſind, nur obenhin anzuſehen, und gleich zu vergeſſen.

Eine Geſellſchaft von guten Freunden hatte ſich vereinbaret, einen angenehmen Sommer-Abend, an einem ausnehmend luſtigen, nicht weit von der Stadt belegenen, Ort auf dem Lande zuzubringen; Man ergötzte ſich des Nachmittages mit Scheibenſchieſſen, wollte darauf gegen Abend ſpatzieren gehen, und bey eintretender Nacht ſollte ein Feuerwerk abgebrannt werden. Das Wetter begünſtigte dies Vorhaben; der Ort ſchien zu dergleichen Zeitvertreib recht gemacht; Die Geſellſchaft war ausgeſucht, und voller Vergnügen; Keiner darunter dachte an irgend einen zu befürchtenden Unfall; Eine groſſe Menge, aus der Nachbarſchaft herzugekommener, Zuſchauer machten die Gegend noch angenehmer, und das Schauſpiel reitzender; Die vorhandene Muſik munterte einen jeden noch mehr zur Freude auf.

Man war jetzt des Schieſſens nach der Scheibe müde; Das gebrauchte Gewehr wurde rein gemacht, und an die Seite geſetzt. Die Geſellſchaft wollte in den Garten ſpatzieren gehen, als einigen einfiel, unter freyen Himmel auf dem platten grünen Raſen zu tanzen. Mitler Weile ergriff eine von denen zuſchauenden Damen eine an den Baum geſetzte Büchſe, um ſolche zu beſehen. Ein Jäger, welcher das Laden verrichtet, hatte in ſolche den Wiſchſtock geſtecket, welches als ein Zeichen genommen wird, daß ein Gewehr rein, und nicht geladen ſey. Der erſte von der Geſellſchaft, welchem zu Ehren dieſe Luſtbarkeit veranſtaltet war, kam mit einer andern Dame eben vom Tanze darauf zu, und begehrte, daß jene die Büchſe mal anſchlagen mögte, um zu ſehen, ob ſie auch ſchieſſen könnte; Da ſie ſich aber mit der Furcht entſchuldigte und das Gewehr wieder hinſetzen wolite, ergriff er

ſolches, und gab es der mitgebrachten Dame; Dieſe wollte zeigen, daß ſie mehr Herz habe, faſſet alſo das Gewehr beherzt, und ſchläget an; Er, gerade vor ihr ſtehend, zeiget ihr, daß ſie nun nach der Bruſt zielen müßte, und ſchläget, um ſie zu erſchröcken, zugleich mit einem kleinen Stocke unter das Gewehr; Sie thut darüber einen Ruck, und in dieſem Rucke gehet das Gewehr los, fällt ihr aus der Hand, und der Graf von der Sch. ſinket zugleich vor ihr nieder; Sie merkt bey dem Tumulte und unter dem Geräuſch ſo vieler Menſchen und der Muſik kaum, daß das Gewehr losgegangen iſt; Keiner von den Umſtehenden denket darauf; ſie glauben vielmehr, daß der Graf, mit dem ſie öfters zu ſpaſſen gewohnt war, blos hingefallen ſey, um ſie zu erſchröcken; Sie ſieht ihn lachend an, und wartet, er ſolle aufſtehen; Er thut es nicht; Man will ihn endlich aufhelfen; Aber welch eine Verwunderung, wie man an ihm die Zeichen eines todten Menſchen wahrnimmt; Man betrachtet ihn genauer, findet, daß der Kopf kaum mit dem übrigen Körper zuſammen hänget, und entdecket endlich, daß der ganze in dem Gewehr geſteckte Wiſchſtock mit dem dicken daran gedrechſelten Knopfe ihm eben unter dem Kinne mitten durch den Hals gegangen, und im Halſe ſtecken geblieben war; wodurch und durch die zugleich aus dem Gewehr gefahrne, an jenem Wiſchſtock vorbey, und ſo in die Luft geflogene Kugel alle Knochen im Halſe zermalmet, und ihm in einem Augenblicke das Leben genommen war.

Hier gerieth die unſchuldige Thäterin erſt in Schröcken, und ſunk gleich neben dem entſeelten Körper zur Erde nieder; Die andere Dame, welche zu dieſem Unglück gleichſam die erſte Hand bieten müſſen,

verfiel darneben in eine tiefe Ohnmacht. Der Gemahlin des Verſtorbenen, welche unmittelbar zur Seite im vollen Tanze war, konnte man, daß etwas Gefährliches vorgegangen, nicht lange verbergen; man wollte ihr indeſſen den würklichen Tod etwas verheelen, und geſtand nur, dem Graf ſey ein Unglück begegnet; Sie konnte aber in denen verſtöhrten Geſichtszügen eines jeden bald leſen, worin das Unglück beſtehe; Sie gerieth alſo gleich auſſer ſich, und aus einer Ohnmacht in die andere, ſo daß ſie kaum des andern Morgens erſt wieder zu ſich ſelber kam.

Der Entleibte hatte wenige Jahre vorher in der Veſtung Harburg eine ſchwere Belagerung ausgeſtanden, ohne daß ihn der mindeſte Unfall traf, obgleich ein paar Bomben unmittelbar neben ihm krepirt waren; Jetzt mußte er bey einer ſo geringen Gelegenheit das Leben einbüſſen.

Diejenige, welche bey dieſer Gelegenheit von der Vorſicht zu Löſung des Gewehrs beſtimmet war, war eine junge muntere angenehme Perſon, welche der Verſtorbene beſonders werth hielte, mit der er ſich bey ihrem aufgeweckten Weſen gern zu Zeiten in einen Scherz einließ, und von der er niemalen glauben können, daß ſie das unſchuldige Werkzeug ſeines ſo nahen Todes ſeyn ſollte. Es mußte ſich zugleich fügen, daß ſie eine Tochter desjenigen würdigen und erfahrnen Generals war, der in dem letztern Kriege faſt in allen Bataillen das Schröcken unſerer Feinde geweſen iſt; dem das Vaterland billig ein Ehrendenkmahl ſetzen ſollte; und welcher eben dieſe Luſtbarkeit zur Ehre des Verſtorbenen und deſſen Gemahlin veranſtaltet hatte, und jetzt in der größten

Beſtürzung alle ſeine Anſtalten umſonſt angebracht ſehen, und nur bedacht ſeyn mußte, zu ſorgen, wie die ſo plötzlich gewordene Witwe beruhiget werden könnte.

Es herrſchte nunmehro eine allgemeine Beſtürzung und Unordnung; Der eine lief hier, der andere lief da, keiner wußte wozu er greifen, oder was er machen wollte; die Anzahl derer am mehrſten gerührten und Troſt bedürftigen war zu groß, und Niemand war in dem erſten Schröcken gefaßt genug, um andere zu tröſten oder irgend wozu zu greifen. Die Equipagen waren in die Stadt zurück geſchickt, und es daurete lang, ehe einer oder anderer ſich beſinnen konnte, ſolche wieder heraus zu beſtellen, um nach Hauſe zu fahren, und in der Stille dem Unglücke weiter nachzuſinnen.

Was endlich dieſen kläglichen Fall noch trauriger machte, war, daß der Verſtorbene in der ganzen Gegend und bey allen Unterthanen ungemein viel Liebe und Zutrauen ſich erworben hatte: Unter der groſſen Menge Zuſchauer war alſo kein einziger, der nicht den Verluſt eines ſo beliebten Mannes und wahren Menſchenfreundes bedaurete, und viele brachen in ein lautes Geheule und Geſchrey aus; wovon dieſer ſonſt ſo reitzende Ort jetzt auf einmal in eine verwünſchte Gegend und in ein Thränenthal verkehrt zu ſeyn ſchien.

Das Beſonderſte dabey war, daß der Verſtorbene ſich vorher mehrmalen, vielleicht jedoch nur im Scherz ein ſolches ſchleuniges Ende gewünſchet hatte; da man doch deſſelbigen Tages aus verſchiedenen ſeiner Reden, und aus denen auf das Künftige geäuſſerten

ſerten Projecten urtheilen können, daß er an nichts weniger gedacht habe, als daß ihm dergleichen plötzliches Ende nahe bevor ſtehe.

Ich endige dieſe Erzählung mit einigen Betrachtungen, womit unter andern der erbauliche erſte Lehrer des Orts dieſe Begebenheit ſeinen Zuhörern dero Zeit in einer öffentlichen Rede bemerklich machte: „ Ich hoffe, ſagt er, Niemand wird ſo leichtſinnig „ ſeyn, daß er ein in ſolcher Art nie, oder doch kaum „ erhörtes Unglück aus dem Sinne ſchläget; Nie„ mand ſo unvernünftig, daß er jenen traurigen Fall „ einem blinden Ohngefähr zuſchreibet; Niemand ſo „ verwegen, daß er lieblos darüber urtheilet, und „ GOTT in ſein Gericht fällt; Niemand ſo tückiſch, „ daß er ſich dieſer ſo betrübten Begebenheit freuet. „ Sie geſchahe in einer Geſellſchaft, die zu einer un„ ſchuldigen Gemüthsergötzung zuſammen gekommen, „ freundſchaftlich und vergnügt bey einander war, „ und die Pflichten der Mäßigkeit genau beobachte„ te; der, deſſen plötzlichen Hintritt wir bedauren, „ giebt das Werkzeug ſeines Todes ſelbſt, unwiſſend, „ daß was tödtendes darin, in eine freundſchaftliche, „ und aller Folgen unwiſſende Hand: Ein Gewehr, „ vorhin zur Uebung und Luſt gebraucht, iſt alſo das „ Werkzeug, welches den Freund tödtet, das Ver„ gnügen in Schröcken, die Freuden in Wehklagen „ verwandelt.

„ Wie behutſam müſſen wir auch da werden, wo „ wir meinen, es ſey nichts zu befürchten, damit „ wir ſo wenig uns ſelbſt, noch andern auch ohne un„ ſere Schuld, auch wider unſern beſten Vorſatz, „ Schaden zufügen? Wie wenig können wir uns auf

„ uns ſelbſt verlaſſen! Wie unwiſſend ſind wir, was
„ uns in dem folgenden Augenblicke begegnen kann.

„ Ein jeder wird die Hand GOttes, welche bey
„ dieſem ſo fürchterlichen Falle ſich ſo ſchröckend für
„ uns erwieſen, in tiefer Demuth erkennen und da-
„ für erzittern; darüber ein wahres Mitleiden em-
„ pfinden, und ſowol für den, der auf eine ſo be-
„ weinenswürdige Art von uns genommen, die gött-
„ liche Barmherzigkeit anflehen, als für die vereh-
„ renswürdige Perſon, welche dieſe ſchleunige und
„ ſchmerzens volle Veränderung am tiefſten gebeu-
„ get, die beſten Tröſtungen von dem GOtt aller
„ Gnaden erbitten.

„ Im übrigen nehme ein jeder dieſe Wahrheit zu
„ Herzen: Wenn GOtt ein Unglück kommen läßt,
„ wenn er andere vor unſern Augen und Ohren heim-
„ ſuchet, ſo hat er Abſichten dabey, die uns, und
„ zwar um ſo viel näher angehen, jemehr wir davon
„ gerühret werden können und müſſen.

„ Der deſſen Wegnahme aus der Zeit in die Ewig-
„ keit, die ſo plötzlich und auf eine ſo unglückliche Art
„ geſchehen iſt, wir von ganzen Herzen beklagen, hat-
„ te viel Gutes an ſich. Er enthielte ſich vieler Din-
„ ge, welche in der Lehre JEſu als Laſter gezeichnet,
„ in der groſſen Welt aber ſelten dafür geachtet, und
„ noch ſeltener vermieden werden. Dagegen hatte
„ er viele Tugenden, die ſeiner vornehmen Geburt
„ und Stande Ehre machten; Seine unermüdete
„ Wißbegierde; ſein anhaltender Fleiß; ſeine willige
„ Herablaſſung zu dem Antrage, auch des Gering-
„ ſten; ſein Beſtreben, denen, die er vor gedruckt
„ und verlaſſen hielte, zu helfen; ſein beſonderer Ei-

„ fer,

„ ſer, wiſſentlich nie von dem Wege der Gerechtig„ keit abzuweichen, ſein unerſchrockner Muth in Ge„ fahren; Alle dieſe gute Eigenſchaften werden ihm „ auch bey der Nachkommenſchaft ein ruhmvolles, „ ein dankbares, ein geſegnetes, ein unvergeßliches „ Andenken ſtiften.“

Wie nichts von ohngefehr geſchiehet, und nicht leicht einem Menſchen etwas widriges begegnet, ohne daß nicht zugleich die Umſtände anderer dadurch gebeſſert werden, ſo hat es der Vorſicht gefallen, daß ich in den Platz des Verſtorbenen kommen, und alſo dieſer, andern ſo ſchröckhafte, Fall zu meinem Glück gereichen müſſen.

In dieſen beyden letztern angeführten Exempeln bedaurte man vornemlich das plötzliche Ende; und die nächſten Angehörigen glaubten ſich noch eher finden zu können, wenn ihnen die Verſtorbenen nicht ſo geſchwind entriſſen worden.

So ſind wir Menſchen geſinnet; Niemalen mit unſerm Stande zufrieden, lehnen wir uns jederzeit gegen die Anórdnungen des weiſeſten Regierers auf; Bey jedem Auftritte, der uns oder die Unſrigen angehet, glauben wir, daß wir denſelben ſelbſt weit beſſer hätten einrichten können.

Wer erinnert ſich wol des Ausſpruches jenes Weiſen? daß wenn alle Menſchen ihr Unglück auf einen Haufen werfen, und Erlaubniß haben ſollten, ein anderes heraus zu nehmen, ein jeder doch wieder nach dem Seinigen greifen würde, aus Furcht noch ein gröſſeres Uebel zu erhalten.

So plagten ſich die Eltern in dem vorhergehenden Exempel, daß ihr Sohn in der Ferne ſterben müſſen; Sie waren ſchwach genug, zu glauben, daß ſie ſich

ſich eher finden würden, wenn ſie ihn nur noch wieder ſehen, oder in ſeinem Letzten ihm Beyſtand leiſten können.

Schwache Menſchen! Eitle Vorſtellungen! Sollten ſie nicht vielmehr bey dem Unglück als eine beſondere Gnade der Vorſehung erkennen, daß ſolches in ihrer Abweſenheit ſich zutragen müſſen, nachdem ſie den Sohn in geraumer Zeit nicht mehr geſehen, und alſo deſſen Bild ſich bey ihnen noch eher verlöſchen ließ.

Wie würde ihnen zu Muthe geworden ſeyn, wenn der geliebte Sohn erſt zurück gekommen wäre; wenn ſie bey ihm neue Reitzungen, neue Vollenkommenheiten, bemerkt hätten, welche die elterliche Zärtlichkeit noch mehr erwecken müſſen; und er wäre ihnen alsdenn plötzlich weggenommen worden, ſo daß ſie wie im vorigen Exempel ſelbſt Zeuge von dem Vorfalle ſeyn müſſen.

Bey denenjenigen, welche in guter Verfaſſung ihr Ende erwarten können, iſt ein geſchwinder Tod ſowol für den Abſcheidenden als für die Nachbleibende weniger empfindlich, und man kann ſich eher faſſen, als wenn ein langweiliges Lager vorher gehet.

Nach denen Erfahrungen, welche ich davon gehabt und oben angeführt habe, kommt nichts denen traurigen Empfindungen gleich, welche bey einem zärtlichen Gemüthe erwecket werden, wenn man einen Freund, den man hoch ſchätzet und verehret, lange in Todesgefahr ſiehet, ſo daß man jeden Augenblick, da man ihn verläßt, ſich vorſtellen muß, es ſey der letzte Augenblick geweſen, da man eines Umganges genoſſen habe, der uns bis dahin ſo viel Nutzen

und Vergnügen erwecket hat; Iſt man abweſend, ſo glaubt man, eine jede ſich zu uns nahende Perſon bringe uns die Zeitung von ſeinem Ende. Tritt man wieder zu ihm, ſo erinnert uns jeder Anblick mit einer traurigen Rührung an die mit ihm zugebrachten angenehmen Stunden, und genoſſene Liebkoſungen. Man nahet ſich mit Furcht zu dem Bette, ob nicht eben der ſchreckhafte Zeitpunct eintrete, da man dem Freunde die Augen zudrücken ſoll. Man höret vielleicht noch etwas zärtliches von ihm; Man empfindet innerlich faſt ſelbſt, was er leidet; Man ſinnet auf Hülfe und Rath, und ſiehet mit jedem Augenblicke die Hoffnung mehr verſchwinden. Man muß ſich Mühe geben, durch ſeine Geſichtszüge die Beſorgniß nicht zu verrathen, worin man für ſein Leben ſtehet, und darf ſeine Traurigkeit nicht äuſern, indem ein Sterbender oft in den letzten Augenblicken noch die mehrſte Begierde zu leben, und die größte Zärtlichkeit für die Seinigen zeiget.

Doch ich fürchte, durch mehrere dergleichen traurige Anmerkungen meinen Leſern endlich überdrüßig zu werden, und will alſo nur noch zuletzt das Ende eines Freundes erwehnen, welchen mehrere Monate in beſtändiger Todesgefahr wußte, und deſſen Verluſt eigentlich gegenwärtige Abhandlung veranlaſſet hat.

Dieſer edle Freund war in der Blüte ſeiner Jahre, und hatte dem Anſehen nach die dauerhafteſte Geſundheit; die Natur hatte ihn mit allen vorzüglichen Leibes- und Gemüthsgaben ausgeſchmückt. Ein ihm eigenes ernſthaftes, und dabey aufgewecktes freundliches Weſen machte ihn bey Hohen und Niedrigen beliebt.

beliebt. Von Jugend auf zeigte er etwas geſetztes; unfähig, ſich mit Kleinigkeiten abzugeben, ſchien er recht zu groſſen Geſchäften gemacht.

Ich weiß kein vortheilhafteres Portrait von ihm zu machen, als wenn ich ſage, daß er ein Brudernſohn von dem zu Anfange erwehnten vorzüglichen Gönner, und dieſem ſeinem Oheim in allen Stücken ähnlich war, ſo daß er auch ſogar ein ähnliches Ende nahm. Er ward alſo wegen ſeiner groſſen Fähigkeit bald nach England berufen, dem daſigen deutſchen Miniſter zum Beyſtande, welcher von Jugend auf Zeuge von ſeiner Geſchicklichkeit war, und ihn einer beſonderen Freundſchaft werth hielte. Die Vorſicht aber wollte, daß er einen innerlichen Fehler im Körper ſchon mit dahin nehmen mußte; welcher immer gefährlicher wurde. Er übergab ſich endlich den geſchickteſten Wundärzten in London, dieſe verſuchten durch eine der ſchmerzhafteſten Operationen das Uebel zu heben, aber vergebens. Die Operationen wurden wiederholet, man wendete alle mögliche Mittel an, ihn zu retten; Es gefiel aber der Vorſicht nicht, einem Manne das Leben zu friſten, und die Geſundheit herzuſtellen, an deſſen Erhaltung dem Vaterlande ſo viel gelegen zu ſeyn ſchien, und für deſſen Erhaltung ſich die Wünſche ſo vieler vereinbarten. Er mußte mehrere Monate unter unausſtehlichen Schmerzen zubringen, der Körper wurde dadurch zu ſehr angegriffen, und verfiel in eine Auszehrung. Der Geiſt blieb bis ans Ende in ſeiner Gröſſe, mußte ſich aber endlich doch trennen. Bey allen dieſen Umſtänden habe am mehrſten den geſetzten Geiſt ſeines würdigen Vaters bewundert, das Muſter eines rechtſchaffen den=

denkenden und Gerechtigkeit-liebenden Mannes, welcher eben ſo viel Zärtlichkeit für ſeine Kinder, als Aufrichtigkeit gegen ſeine Freunde beſitzt, und ſich daher eine allgemeine Achtung und Zutrauen erwirbet.

Er hatte drey wohlgebildete und beſtens gerathene Söhne von vorzüglicher Geſchicklichkeit und Characteren. Alle drey waren ſchon befördert, und er durfte hoffen, ſie nächſtens weiter ſteigen zu ſehen. Nichts war angenehmer, als den liebreichen und vertrauten Umgang zwiſchen Vater und Söhnen anzuſehen. Nicht lange vorher war der jüngſte davon an einem innerlichen Geſchwüre, wozu ſchon durch ein in der zarteſten Jugend gehabtes Blutſpeyen der Grund geleget war, ihm entriſſen worden. Jetzt wußte er den älteſten leiden; Er ſahe die Gefahr ein, und konnte ihm doch in der weiten Entfernung nicht helfen; Oft mußte er mehrere Poſttage nach Briefen vergebens ausſehen, überhaupt aber bey jeder Poſt das Ende zu erfahren vermuthen ſeyn. Dieſe Unruhe brachte die Erinnerung des eben erlittenen Verluſtes von neuem in Bewegung. Die Sorgen mußten ihn alſo innerlich um ſo mehr nagen, da bald zu gleicher Zeit die Geſundheitsumſtände auch des dritten Sohnes zweifelhaft zu werden ſchienen. Der liebreiche Vater zeigte ſich aber als ein wahrer Chriſt und rechter Held; Er überlegte die Gefahr; Er wußte, daß für den Sohn in England ſo gut als bey ihm ſelbſt alle mögliche Vorſorge genommen würde; daß, wenn eine Möglichkeit wäre, ihn zu retten, er gewiß unter der Vorſorge des beſten Königes, und unter den Händen mehrerer derer geſchickteſten Aerzte unſerer Zeit geneſen würde. Religion und Vernunft überzeugten

ihn

ihn, daß alle unſere Begebenheiten blos von dem Winke desjenigen allgewaltigen Herrn abhangen, der alles regieret; daß ohne deſſen Willen kein Haar von unſerm Haupte fällt.

Deſſen Willen und Vorſorge übergab er ſich lediglich. Die von Zeit zu Zeit aufſteigenden natürlichen Bewegungen, (und dieſe erfolgten bey ihm als einem zärtlichen Vater nur gar zu oft) unterdrückte er mit aller Macht, und zeigte eine beſondere Stärke in Entſchlagung aller ſorgenvollen Gedanken, um ſeine Kräfte und Geſundheit dadurch nicht vollends aufzureiben, ſondern vielmehr mit einem patriotiſchen Eifer zum gemeinen Dienſte anzuwenden; Man konnte ihn nicht ohne Rührung und ohne Bewunderung ſeines geſetzten Geiſtes von ſeiner Verfaſſung reden hören; Er nahm die Welt wie ſie war, und nicht wie er ſie zu ſeyn wünſchte, und dadurch, und nicht durch eine übertriebene Zärtlichkeit, giebt ſich ein wahrer Chriſt und rechter Menſchenfreund zu erkennen.

Ich endige alſo dieſe Abhandlung mit den aufrichtigſten Wünſchen für die fernere Erhaltung eines ſo verehrungswürdigen Gönners und Freundes, und aller dererjenigen, die ihm angehören; und theile zum Beſchluß die Verſe mit, welche auf Veranlaſſen eines Freundes auf jenen Tod gemacht worden.

Zum Andenken
des beſten Freundes,
Georg Otto von Lenthe.
Verewiget
am 5ten Jenner 1766.

Er ſtirbt, den ich geliebt, ſchon reif in jungen Jahren,
Reif, jenen letzten Schritt der Greiſe zu erfahren.
Er ſtirbt, des Vaters Luſt, und nun ſein ſchweres Leid,
Er ſtirbt Georg, dem Staat, den Freunden und der Zeit.
Wie beugt mich dieſer Fall! wie thränt mein Herz! den Zähren,
Die ihm die Liebe weiht, mag die Natur nicht wehren.
Jedoch der Herr der Welt, gerecht in ſeinem Thun,
Heißt uns im Leiden auch in ſeinem Willen ruhn.
Er ruft den ſelgen Freund, (ſoll unſer Gram noch klagen?)
Löſt ſeine Schmerzen auf, entreißt ihn ſiechen Tagen,
Den Freund, der ſtark im Geiſt bey wachſender Gefahr,
Stark durch des Glaubens Kraft, zum Hingang willig war.
Und nun iſt ſchon ſein Geiſt zur Herrlichkeit gedrungen,
Durch deren Bild er hier die Trübſal treu bezwungen.
Wohl dem, der, wenn das Kreuz ihn auf der Wallfahrt drückt,
Hier, wie der Selige, ſein Herz zum Himmel ſchickt.

Wer früh ſo ſtirbt, ſtirbt der zu früh? Iſt dem die Baare
So ſchrecklich? Raubt ſie ihm den beſten Theil der Jahre?
O! Sterbliche, wie ſtolz! Was iſt der Tage Raum
Mit ſelger Ewigkeit verglichen? Nur ein Traum,
Der bald vergnügt, bald ſchreckt, dann ſchnell vorüber fähret
Und an des Lebens Schluß uns erſt zu leben lehret.
Was iſt die Luſt und Pracht, der Erde Herrlichkeit?
Laſt für den edlern Geiſt, ein Tod für unſre Zeit,
Ein Reiz zu manchem Weh, ein Spiel geborgter Freuden,
Wohl den Bereiteten, die früh von hinnen ſcheiden.
Ihr Auge weint nicht mehr, in jenes Licht verſetzt,
Wo nie empfundne Luſt den frommen Geiſt ergetzt,
Da wohnt Gerechtigkeit, da ſtrahlt des Höchſten Klarheit,
Da blüht die Liebe erſt in voller Treu und Wahrheit.
Mit dieſem Glück biſt du, mein Lenthe, ſchon gekrönt,
Die Freundſchaft, die ſich hier nach deinem Umgang ſehnt,
Gönnt dir, wiewol bethränt, den groſſen Tauſch der Leiden
Mit ewigem Beſitz der ungeſtöhrten Freuden.
Sie bleibet dir getreu, wenn Zeiten untergehn,
Und wünſcht in jener Welt dein frohes Wiederſehn.

Wir aber wallen noch als Pilger hier auf Erden,
Und laufen nach dem Ziel, wo wir vollkommner werden.
GOtt ſtärke unſern Fuß, uns leite ſeine Hand,
Und ſegne unſer Haupt, die Väter und das Land.

II.

Anweiſung,

wie

allerley Arten von Hecken auch andre Vermachungen

anzulegen und zu warten ſind.

Nebſt einer Vorſchrift, wie guter Schlehen-wein zu machen ſey.

❀ ❀ ❀

Un bon gentilhomme, vrai citoyen, peut-il avoir de Spectacle plus agreable, que des terres bien diſtribuées, en bon ordre, & bien entretenues en hayes.

Le Gentilh. cultiv.

Erſte Abtheilung.

Von den Hecken überhaupt.

§. 1.

Wir nennen Hecken; eine Reihe nahe an einander gepflanzter Sträucher oder Stauden; welche eine grüne Beklei- dung abgeben.

Eine Reihe Bäume, woran wir unten die trockne Stämme ſehen, oder welche ſo weit aus einander ſte- hen, daß ein Zwiſchenraum bleibet, nennen wir eine Alee; Eine Reihe trockener durch einander geflochte- ner Sträuche aber einen Zaun.

§. 2.

Man leget aus mehrerley Urſachen Hecken an: Die vornehmſte aber iſt, um einen Ort zu ver- theidigen. Es ſey, daß man eine Gegenwehr gegen Menſchen, Vieh oder Wild machet.

Die zwote Urſache iſt, daß man Nutzen da- von ziehen, und entweder das daran wachſende Holz brauchen, oder die Früchte davon genieſſen will.

Drittens pflanzet man zu Zeiten eine Hecke, um einen heßlichen oder unangenehmen Platz zu verbergen und zu bedecken.

Viertens leget man Hecken an, der Schön- heit des Ausſehens, der grünen Bekleidung und des Schattens wegen.

§. 3.

Eine jede Hecke erfordert Koſten und eine mühſame Wartung, nimmt auch einen ziemlichen Raum ein. Ich nehme daher zur erſten Regel: „ daß man ohne eine gewiſſe Abſicht keine Hecken anlegen ſolle. “

Wenn man eine Hecke auch noch ſo ſchmal anziehet, ſo nimmt ſie doch in der Breite einen Raum von vier bis ſechs Schuh ein; theils, weil die Wurzeln ſich ſo weit nach beyden Seiten ausbreiten, die beſte Nahrung wegnehmen, und nichts aufkommen laſſen; theils weil die Hecke ſelbſt oben an beyden Seiten freyen Raum behalten muß, weil ſie ſonſt erſticken und verderben würde.

Die Anlegung einer guten Hecke iſt wirklich, wie wir in der Folge ſehen werden, mühſam und koſtbar, und es gehöret jährlich eine Aufſicht und Wartung dazu, um ſie im Stande zu erhalten, und zu verhüten, daß keine Lücken entſtehen, oder da ſolche entſtehen mögten, ſie nachzubeſſern, ehe der Schade überhand nimmt.

Ueberhaupt ſollen billig an den Wegen entweder gar keine Hecken, oder nur ſehr niedrige angeleget werden, weil die Wege, wenn der Wind nicht frey durchſtreichet, nicht leicht austrocknen.

§. 4.

Ich gründe hierauf die zwote Regel, „ daß, „ wenn gewiſſe Abſichten zu Anlegung einer Hecke „ rathen, man ſolche ſo anlegen müſſe, daß man „ den Endzweck ſicher, leicht und geſchwind „ erhalte. “

Es iſt alſo, wo eine Hecke erfordert wird, nicht genug, eine Reihe Sträucher neben einander zu pflanzen, ſondern ich muß dazu eben diejenige Art von Bäumen oder Sträuchern wählen, welche der Abſicht am gemäſſeſten und zu Beförderung des Endzwecks dienlich ſind.

Sicher erreichen wir den Endzweck; wenn wir verſichert ſind, daß die gewählten Pflanzen gewiß bekommen, und die erwartete Befriedigung geben werden; Leicht geſchiehet ſolches, wenn wir die Hecke mit den wenigſten Koſten und Mühe zu Stande bringen; und dieſes muß geſchwind erfolgen, damit wir nicht lange vergeblich darauf warten, und mühſam nachbeſſern, oder bis dahin zu Beſchirmung der jungen Pflanzen eine doppelte Vertheidigung halten dürfen.

§. 5.

Die Hecken laſſen ſich überhaupt in drey Klaſſen nach deren Abſicht (§. 2) eintheilen; nemlich

1) In Befriedigungs-Hecken, welche eine Gegenwehr abgeben, §. 6.

2) In nutzbare Hecken, welche entweder vorzüglich oder doch zugleich des Nutzens wegen angeleget werden. §. 73, 84.

3) In Luſt-Hecken, wobey es vorzüglich auf die grüne Bekleidung ankommt. §. 123.

Ich werde die gewöhnlichſten Arten von Hecken beſchreiben, und zeigen, welche ſich zu dem einen oder andern Behuef am beſten ſchicken; damit ein jeder darunter ſeiner Abſicht gemäß wählen könne.

Zwote Abtheilung.

Von Befriedigungs-Hecken überhaupt.

§. 6.

Eine Befriedigungs-Hecke ſoll einen Platz gegen Anfälle beſchirmen (§. 5): Sie ſollen alſo billig folgende Eigenſchaften haben:

1) Muß ſie geſchwind zur Beſchirmung gereichen.

Alle jung gepflanzte Stämme ſind zu ſchwach und nicht genugſam durchgewachſen, um ſofort eine Befriedigung abzugeben. Ein Menſch bieget ſie leicht aus einander, und macht ſich Platz; das Vieh bricht durch, oder es frißt die jungen Loden ab; Es muß alſo zu Anfang an jeder Seite eine doppelte Vertheidigung gezogen werden, um erſt den Anwachs zu befördern. Muß ich dieſe nun zu lange, und zehn und mehrere Jahre unterhalten, ſo leiſtet die Hecke keinen Nutzen, ſondern gereichet zur Laſt.

§. 7.

2) Muß die fertige Hecke eine zuverläßige Befriedigung geben, und gehörigen Wiederſtand leiſten.

Denn wenn ein jeder gleich durchbrechen, oder jedes Stück Vieh ſich einen Weg dadurch bahnen kann, ſo ſind wir ſchlecht damit gebeſſert. In dieſem Betrachte ſchicket ſich eine Hecke von Hain- oder Weißbüchen zwar gut zu einer Bekleidung im Garten, aber ſchlecht

ſchlecht zu einer Befriedigung, weil ſie zu leicht vom Vieh abgefreſſen und ſchadhaft gemacht wird.

§. 8.

3) Die Hecke muß ſich ſo wenig als möglich ausbreiten.

Der Platz, den eine Hecke einnimmt, iſt eigentlich verlohren. (§. 3) Wenn ſich nun die Zweige und Wurzeln an beyden Seiten zu weit, und z. E. auf vier bis ſechs Schuh ausbreiten, und die Hecke alſo einen Raum von zwölf bis ſechszehn Schuh unbrauchbar macht, da die Hälfte ſchon genug wäre; ſo iſt dies ein groſſer Fehler. Dahero ſchicken ſich die Schwarzdornen eigentlich zu keiner Hecke, weil die Wurzeln weit und breit umher wuchern, und junge Schößlinge austreiben.

§. 9.

4) Eine Befriedigungs-Hecke muß auch unwandelbar ſeyn.

Wenn ich eine Hecke anlege, muß ich erſt einige Jahre warten, ehe ſie eine Befriedigung abgeben kann: Die Unkoſten würden alſo übel angewandt ſeyn, wenn ſie nach wenig Jahren wieder aufhörte eine Befriedigung zu ſeyn, oder wenn ſie gleich wieder nachgebeſſert oder gar erneuert werden müßte.

Man wollte mal von dem engliſchen ſtachlichten Genſter oder Geniſta Hecken anlegen, nachdem man aber verſchiedene Jahre lang mühſam daran gezogen hatte, ſo verfror oder verdorrete mal ein groſſer Theil; es entſtand eine Lücke, und alle Mühe war verlohren. Man darf daher überall keine weichliche, leicht verfrierende, Pflanzen zu Hecken nehmen. Eben ſo

 wenig

wenig dienen ſolche dazu, die dem Vieh ein angenehmes Futter geben; denn ſo wird es beſtändig ſolche ſuchen, daran freſſen, und die Hecke nie aufkommen laſſen.

§. 10.

Wenn wir alſo dieſe Umſtände insgeſamt erwegen, ſo ſchicket ſich zu einer Befriedigungs-Hecke nichts beſſer, als unſere gemeine **Weißdornen.**

Es haben dieſe alle Eigenſchaften, welche zu einer guten Hecke erfordert werden, und empfehlen ſich in mehrern Betracht vor andern Pflanzen; Ich werde alſo von ihnen in der folgenden Abtheilung beſonders handeln.

Der **Weißdorn**; Lateiniſch Cratægus oxyacantha *Linn.* oder Oxyacantha ſchlecht weg, auch wol Spina alba; Franzöſiſch l'Epine blanche, l'Aubepine; Engliſch the common Hawthorn genannt, iſt ein gar zu bekannter Baum, um hier davon eine genaue Beſchreibung zu geben, zumal ſolche in der, in der Fortſetzung verſprochenen Nachricht von denen bey uns wachſenden Bäumen folgen ſoll: wo ich auch mehrere, annoch weniger bekannte, neue hieher gehörende amerikaniſche Gattungen bekannt machen werde.

Dritte Abtheilung.

Von Weißdorn-Hecken.

§. 11.

Wer eine Hecke pflanzen will, ſuche dazu ſo viel möglich eine gerade Linie.

Je weniger Krümmungen eine Linie hat, deſto kürzer iſt ihre Diſtanz; Je kürzer eine Hecke wird, deſto weniger Stämme und Mühe werden dazu erfordert, und deſto weniger Raum verdirbt ſie. (§. 8)

§. 12.

Bey Anlegung einer Hecke ſuche man ja nichts an den nöthigen Koſten zu erſparen.

Es iſt nicht genug, Stämme in einer geraden Linie neben einander gepflanzet zu haben; ſondern man muß ſie ſo pflanzen, daß ſie bald zu einer befriedigenden Hecke anwachſen: wird nun etwas bey dem Pflanzen verſäumet, ſo ſchlagen die Stämme entweder gar nicht an, oder wachſen langſam und ungleich, und wo man zu Anfang einen Thaler zu erſparen gedenket, muß man in der Folge zween, drey und mehrere Thaler anwenden.

§. 13.

Man grabe die Linie, wo die Hecke ſtehen ſoll, vorher ſo tief wie möglich um.

Je breiter das Umgraben geſchiehet, deſto beſſer iſt es; auch kann man nicht zu tief kommen; Zur Breite muß man drey bis vier Fuß nehmen.

Der Nutzen dieſes Umgrabens iſt:

1) Um dem Erdboden, welcher ſich ohngerühret zu dicht ſetzet, eine andere Natur zu geben, und ſolchen locker zu machen, damit die Wurzeln beſſer darin anwachſen.

2) Alle im Grunde liegende Steine und Holz, welche dem Wachsthum der Wurzeln hindern könnten, wegzuſchaffen.

3) Die Wurzeln von Neſſeln, Hopfen, und andern dergleichen perennirenden Unkräutern, welche den jungen Hecken höchſt ſchädlich ſind, heraus zu ſuchen.

4) Die Hecken, da das Erdreich einmal locker iſt, beſſer reinigen zu können.

§. 14.

Wenn dieſes Umgraben ein oder zwey Jahre vor der Bepflanzung geſchiehet, iſt es nicht übel.

Wenn man ſofort zur Bepflanzung gelangen kann, iſt ſchon ein Jahr gewonnen; Zu Zeiten iſt es aber zur Bepflanzung ſchon zu ſpät, oder es fehlen die Stämme, ſo iſt gerathener, das Land vergeblich vorher umzugraben. Man gräbet alſo im Sommer bis in den Herbſt das Feld um, wo im künftigen Frühjahr eine Hecke gepflanzet werden ſoll.

§. 15.

Man ſuche dem Lande im Umgraben, da wo die Hecke zu ſtehen kommt, eine Anhöhe zu geben.

Es iſt gut, wenn die Stämme etwas weniges erhöhet zu ſtehen kommen; ſie haben, indem ſie freyer und luftiger ſtehen, beſſere Art; ſie wachſen geſchwinder; das Waſſer iſt den Wurzeln nicht ſchädlich, und man kann die Hecke vom Unkraut eher rein halten.

§. 16.

§. 16.

Wenn die Bepflanzung vorgenommen werden ſoll, ſo ſuche man vorher die benöthigten Stämme zuſammen zu erhalten.

Daran fehlet es oft am mehrſten, weil nicht aller Orten gute Stämme zum Verpflanzen vorfallen, und man ſie an manchem Orte einige Meilen weit herholen laſſen muß.

§. 17.

Die Pflanzen müſſen ſorgfältig gerodet werden, damit man der Wurzeln ſo viel möglich ſchone.

Dieſe Vorſicht iſt bey allen zu verſetzenden Stämmen nöthig; der gemeine Gebrauch iſt, wenn ſie ausgehoben werden ſollen, mit der Schaufel ein paar mal nahe am Stamme nieder zu ſtoſſen, und den Stamm ſodann vollends herauszureiſſen. Dadurch werden die Wurzeln zu ſehr abgekürzet und beſchädiget, auch bey dem Ausreiſſen, wenn ſie ſchief liegen, geſplittert; Wenn die Wunde an den Wurzeln aber zu groß iſt, oder ſie ſind aufgeborſten und geſpalten, ſo heilet es nicht wieder zu, vielmehr faulet die Wunde tiefer ein, die Pflanze kranket, oder gehet endlich gar aus.

§. 18.

Wie viel Stämme nöthig ſind, überrechnet man nach der Länge der zu pflanzenden Hecke.

In gutem Boden, und wenn die Stämme genugſam bewurzelt ſind, wird genug ſeyn, wenn man ſolche 6 Zoll bis einen Schuh weit aus einander ſetzet, und alſo auf eine Ruthe von 16 Schuh etwa 20 bis

40 Stämme rechnet, da zu Zeiten einer oder anderer ausfällt.

In recht ſtarkem Boden will man alle Fuß breit einen Stamm ſchon genug halten.

In gar magern Boden, oder wenn man geringere Stämme mit ſchlechten Wurzeln hat, mithin befürchten muß, daß verſchiedene zurück bleiben mögten, werden ſie dichter neben einander auf 3 bis 4 Zoll geſetzt, ſo gehören auf eine Ruthe ſchon 50 bis 60 Stämme. Zu dichte geſetzt, iſt gemeiniglich mehr ſchädlich als gut; ſie nehmen ſich unter einander die Nahrung weg; die Wurzeln ſind ſich im Wege, und treiben deſto ſchwächer.

§. 19.

Wo man die Wahl hat, wähle man junge, eines Daumens dicke friſche Stämme.

Dieſe, wenn ſie gleich nicht ſo ſtark bewurzelt ſind, werden friſcher wachſen, als alte ſchon halb verkommene, und keinen friſchen Trieb mehr habende Stöcke. Sie müſſen aber die völlige Stärke haben, ſonſt treiben ſie nach dem Verpflanzen nicht geſchwind und ſtark genug.

Man pflegt zu rathen, daß zu den Hecken ſolche Weißdorn-Stämme genommen werden ſollten, welche viele Stacheln und klein tief eingeſchnittenes Laub hätten, weil dieſe mehr Nebenzweige trieben, und eine dichtere Hecke machten. Man findet auch dergleichen Stauden: Ich zweifele aber doch, ob es wirklich zwo Varietäten von Weißdornen gebe, und würde in ſolchem Falle die am ſtärkſten wachſende vorzuziehen rathen, weil ſie Nebenſproſſen genug treiben, mithin geſchwinder eine gute Hecke geben, jene aber ſich nicht ſo gut durchflechten laſſen.

§. 20.

Wo Stämme fehlen, muß man, ſolche vorher aus Saamen anzuziehen, bedacht ſeyn.

Es ſcheinet, daß ſelbſt gezogene Stämme überhaupt den Vorzug haben dürften. Ich habe aber aus folgenden Gründen die Regel auf wilde Stämme gerichtet.

1) Weil die Stämme aus Kernen erſt anzuziehen, weitläuftig, mühſam und koſtbar iſt.

2) Weil man lange warten muß, ehe die aus Saamen gezogene Stämme anwachſen und brauchbar werden.

3) Der Saamen pflegt in gutes Erdreich gepflanzet zu werden, und ſo haben die in ein ſchlechtes Land verſetzte Stämme nicht ſo gute Art, wie die wilden, welche in einem ganz unartigen Lande gewachſen ſind.

4) An den mehrſten Orten kann man wilde Stämme wolfeiler und gemächlicher haben; Denen Eigenthümern einer Weide, worauf ſie wachſen, geſchiehet durch die Ausrodung ein Gefallen, weil ſie der Hude hindern.

§. 21.

Wo man in der Folge mehrere Hecken anzulegen gedenket, thut man wohl, junge Stämme in Vorrath aus Saamen anzuziehen.

Es wäre gut, wenn hin und wieder dergleichen Pflanzungen den Unterthanen zum Beſten in voraus angeleget würden, wie ſolches bey uns durch ein lobenswürdiges Cammerausſchreiben vom 9ten Jul. 1760 befohlen iſt.

Die dabey zu beobachtende Handgriffe ſind folgende:

1) Man

1) Man ſammle zu Ende des Herbſtes die reifen rothen Beeren, wenn ſie moll und ſchwarz werden, mithin ihre völlige Zeitigung haben.

2) Man zerreibe ſie, nachdem ſie recht moll ſind, in einem hölzernen Gefäſſe mit einer hölzernen Käule, damit ſich die Haut und das Mark von dem harten Kerne abſondere. Man will beobachtet haben, daß der Kern ein Jahr ſpäter keime, wenn er nicht entblöſſet wird.

3) Man ſpüle den harten Kern in Waſſer ab, und gieſſe alles was ſich ablöſet weg, ſo daß blos die ſich auf dem Grunde ſetzenden Kerne zurück bleiben. Die oben ſchwimmenden ſind taub und untügtig.

4) Man vermiſche jene mit feuchtem Sande, und fülle damit einen irdenen Topf, welcher den Winter über in einem warmen Zimmer verwahret wird; So ſetzet die Wärme, wenn der Sand zu Zeiten etwas angefeuchtet, und mäßig feucht erhalten wird, den Keimen in dem ſonſt harten Kerne allgemählig in Bewegung, und der gewöhnlich zwey Jahr in der Erde liegende Saamen ſoll gleich im erſten Sommer keimen.

5) Im Frühjahr ſäet man die Kerne in ein gut verarbeitetes reines, aber nicht gedüngetes, Land in Reihen zween Fuß aus einander flach in die Erde; der Saamen darf nicht über ein paar Zoll in die Erde kommen.

6) Man bemerket ſich die beſäete Linie und reiniget den Zwiſchenraum von Unkraut; lockert auch das Land, ſonderlich, wenn die jungen Stämme erſt wachſen, zu Zeiten auf.

7) Alsdenn bleiben die Stämme ſtehen, bis ſie ſtark genug zum Verpflanzen ſind; Zu früh ſie zu verſetzen, kann nichts helfen, weil ſie zu langſam wach-

ſen.

ſen. Sie müſſen, wie oben geſagt, die Dicke eines Daumens und gute Wurzeln haben, wenn ſie recht treiben ſollen.

§. 22.

Das Pflanzen geſchiehet am beſten im Frühjahr.

Man kann damit anfangen, ſo bald die Erde trokken iſt, um ſie locker zu bearbeiten, und man fähret fort bis die Weißdornen ausſchlagen.

In leimigtem Erdreiche pflanzet man ſchon im Herbſte; im ſandigten finde aber die Pflanzungen im Frühjahr beſſer.

§. 23.

Man wähle dazu lieber naſſe, dunkele, oder regnigte Tage.

Dies iſt eine bey allem Verpflanzen zu beobachtende Hauptregel. Nichts iſt den jungen Bäumen nachtheiliger, als wenn die Sonne die zarten Wurzeln beſcheinet, oder was noch ſchlimmer iſt, wenn im Merz die gewöhnlichen ſooren Winde wehen, und die Wurzeln werden denſelben ausgeſetzet; die, keiner Luft gewohnte, Wurzeln ſind zarter; ihre dünne Haut wird leicht verbrannt, oder vertrocknet, und zuſammen gezogen. Sind aber die Oefnungen darin einmal verſtopfet, ſo erholen ſie ſich ſchwerlich wieder, und der Baum gehet aus, oder ſeuchet ſo hin.

§. 24.

Man halte daher die Wurzeln bis zum Verpflanzen ſorgfältig bedeckt.

Wenn die Stämme gerodet worden, müſſen die Wurzeln gleich zuſammen gepacket, und mit Moos bedecket, auch hernach bis zum Verpflanzen eingegraben, und genugſam mit Erde bedecket werden. Sie

in Waſſer zu legen, tauget nicht. Man weichet ſie wol in Miſtlache oder eingerührte Kuhfladen, ich halte aber nichts davon.

§. 25.

Wenn die Stämme geſetzt werden ſollen, müſſen die Wurzeln vorher unterſucht, und alles geſplitterte daran rein weggeſchnitten werden.

Das geſplitterte faulet an; iſt aber ein reiner Schnitt, ſo heilet die Wunde zu; vornemlich wenn der Schnitt unterwärts zu ſtehen kommt. Man laſſe übrigens die geſunden Wurzeln ſo lang wie ſie ſind.

Man muß auch alle kleine Fäſerchen von Gräſern und andern Unkräutern, die an den Wurzeln zu haften pflegen, heraus ſuchen, ſolche wachſen ſonſt gleich an, und thun der Hecke Schaden.

§. 26.

Man ziehe alsdenn eine Schnur, und grabe nach ſolcher in gerader Linie die Erde eines Spaden breit und tief heraus.

Hat man in der Nähe gute lockere Erde, oder kann ſolche herbey führen, oder es ſind nahebey Maulwurfshaufen, ſo iſt gut, wenn man den Graben damit ausfüllet, oder wenigſtens die ausgegrabene Erde damit vermiſchet, und mitlerweile die Stämme in der vorerwähnten Weite (§. 18) auf die gewöhnliche Art einſenket, ſo daß ſie nicht tiefer in die Erde kommen, wie ſie darin geſtanden haben, und am Stamme daran zu erkennen iſt, und daß ſie überhaupt etwas höher wie der Boden umher zu ſtehen kommen, und die Erde neben zu etwas angerundet wird, zwiſchen den Stämmen aber zum Begieſſen eine Rinne bleibet.

Vor

Vor allen Dingen hüte man ſich, daß kein grün Kraut oder Wurzeln, noch auch trocken Holz an die Wurzeln der Stämme komme. Denn wenn das eine oder andere faulet, greifet es die Wurzeln an, und iſt ihnen ſchädlich.

Derowegen ſoll man auch bey dem erſten vergeblichen Umgraben, wo ſich etwa ein Grasanger findet, die Oberfläche abplaggen, und die Raſen bey Seite legen, nicht aber untergraben. Denn da dieſe nicht ſo bald verfaulen, mithin ſich nicht fein arbeiten laſſen, ſondern in groſſen Stücken bleiben, ſo laſſen ſie leicht Hölungen in der Erde, worin ſich Waſſer ſamlet, und wodurch die Luft an die Wurzeln dringet.

Iſt das Land vorhero nicht vergeblich umgegraben geweſen, muß man die Graft jetzt breiter und tiefer machen. (§. 13).

§. 27.

Man ſoll die Stämme ja perpendicular ſetzen.

Einige haben rathen wollen, die Stämme gleich ſchrem zu legen, damit ſie ſofort kreutzweiſe durch einander geflochten werden können: dies tauget aber gar nicht.

Ein Theil der Wurzeln wird zu ſehr erhoben, und kommt an die Oberfläche der Erde; die übrigen Wurzeln kommen zu tief in den Grund. Das Wachsthum eines Baums gehet perpendicular über ſich, und wenn die Wurzel nicht ſo geſetzt wird, hat ſie keinen Trieb.

Das Durcheinanderflechten geht auch bey den jungen Stämmen nicht an, da ſie theils zu dick, theils zu kurz und theils krumm ſind, auch dazu lang gelaſſen werden müſſen, welches das Wachsthum hindert. (§. 127).

§. 28.

Bey Bedeckung der Wurzeln unterſuche man jeden Stamm, ob er auch durchaus, ohne daß Lücken bleiben, mit lockerer Erde bedecket ſey.

Man erhebet und ſchüttelt alſo die Stämme etwas, unterdeſſen daß die Erde beygeworfen wird: Dieſe muß vorher mit dem Spaden klein gemacht, und wenn ſie zähe wäre, durchgearbeitet werden. Man tritt ſodann die Erde mit dem Fuß gelinde bey, und hebet die Wurzel, wenn ſie zu tief kommen ſollte, empor.

Die Wurzeln ſuchet man nach der Länge in dem Graben auszubreiten, oder ſticht denſelben, da auch an der dritten Seite eine längere Wurzel ſeyn ſollte, während dem Setzen lieber mit dem Spaden etwas breiter aus, als daß man Wurzeln abkürzet.

§. 29.

Eine doppelte Reihe von Stämmen zu ſetzen tauget nicht.

Einige bilden ſich ein, daß ſie die Hecke deſto eher dicht bekommen wollen, wenn ſie die Stämme doppelt ſetzen; Es erfolget aber juſt das Gegentheil.

Die Wurzeln ziehen ſich die Nahrung weg, und die Stämme ſchlagen blos nach den beyden äuſſern Seiten Zweige, erſticken ſich alſo unter einander.

Die Hecke wird ohne den mindeſten Nutzen gleich dicker als ſie nöthig wäre (§. 8). Man verbraucht zum Beſetzen eine doppelte Anzahl Stämme; und erhält niemalen eine veſte wehrhafte Hecke; Es bleibet eine doppelte Reihe kahler ſchlecht bewachſener Stämme, und das Durchflechten, welches die größte Dichtigkeit giebt, gehet gar nicht an.

§. 30.

Wenn die Stämme nun geſetzt ſind, ſo ſchneidet man ſie insgeſammt einer Spanne lang über der Erde ab.

Man ſetzet ſodann den Fuß unten an den Stamm, damit die Wurzel des zähen Stammes nicht herausgezogen werde. Man kann auch vor dem Setzen die Stämme beſchneiden, ſie laſſen ſich aber nicht ſo gut handhaben.

Indem die Wurzel ſodann nur einen kurzen Stamm zu ernähren hat, wirket ſie ſtärkere Triebe, und indem die Säfte aus denen jungen, kurz über der Erden entſtehenden, Schößlingen geſchwinder in die Wurzeln zurück treten können, werden dieſe deſto mehr geſtärket.

Läßt man hingegen das Reis in der völligen Länge an der Wurzel, ſo hat dieſe zu viel zu ernähren, die Säfte werden zu ſehr verſchwendet und ausgebreitet, ohne daß die Pflanze neue dienliche Säfte völlig zubereiten kann. Die Wurzel ſelber bleibt ſchwach, und man wird kaum merkliche Schüſſe wahrnehmen.

§. 31.

Wenn das Pflanzen vollendet iſt, thut man wohl, die Wurzeln etwas anzugieſſen, und mit dem Fuſſe nochmal anzutreten.

Dieſes geſchiehet, damit ſich die Erde ja durchaus veſt anſetzen und keine Lücken bleiben mögen.

Es darf aber nicht geſchehen, wenn es die Nacht frieren ſollte, oder wenn die Erde ohnehin klebricht iſt. Man läßt deswegen, wenn gleich die Stämme überhaupt etwas höher geſetzt, und die Erde angerundet

wird, (§. 26) doch in der Mitte eine Rinne zu Annehmung des Waſſers.

§. 32.

Iſt die Hecke in einen trocknen der Sonne ausgeſetzten Ort gepflanzet, ſo muß das Begieſſen den Sommer über bey groſſer Dürre wiederholt werden.

Es liegt am mehrſten daran, daß die Wurzeln im erſten Sommer recht bekommen, ſo ſchadet den Pflanzen nachher nichts weiter.

Wenn man Raſen in der Nähe hat, als wenn der Boden etwa vorher abgeplagget wäre, ſo thut man wohl, ſolche ſonderlich an der Sonnenſeite umgekehrt an die Wurzeln zu legen; Dieſe halten die Sonnenſtralen ab, und darunter bleibet es feucht; Man kann auch, da einer ja allen Fleiß anwenden will, die Stämme unten mit Moos bedecken.

§. 33.

Eine jung gepflanzte Hecke muß man die erſten Jahre von Unkraut frey halten, und die Erde fleißig umgraben.

Das Unkraut erſtickt ſonſt die Stämme, ziehet ihnen Nahrung weg, und verhindert, daß die Stämme unten am Fuſſe keine Schößlinge treiben; dadurch kriegt die Hecke gleich unten an der Erde Lücken, welche ſich ſchwerlich nachbeſſern laſſen, und wenn die ſchlingende, ſtark wuchernde Arten von Unkraut (§. 106) einmal Platz gewonnen haben, ſo ſind ſie in der Folge nicht zu vertilgen, und die Hecke thut nur ſchwache unvollkommene Schüſſe.

Wenn hingegen die Erde aufgelockert wird, kann die Feuchtigkeit beſſer eindringen, und die Wurzeln

breiten

breiten ſich darin beſſer aus. Eine, die erſten beyden Jahre rein gehaltene, und fleißig aufgelockerte Hecke wird gewiß drey bis vier Jahre eher zur Vollkommenheit kommen, als wenn man ſie zu Anfang im Unkraute erſticken läßt.

§. 34.

Das folgende Jahr mit Anfange des Frühjahrs ſchneide man die vorm Jahre noch gelaſſenen Enden vom Stamme dichte über der Wurzel oben in der Erde ab, und bedecke den Schnitt mit Erde.

Dieſes Nachſchneiden iſt von dem beſten Nutzen, und giebt eben Gelegenheit, veſte Hecken zu ziehen.

Denn wenn die Wurzeln im vorigen Sommer recht angeſchlagen ſind, ſo werden ſie nun nach dem Abſchneiden vier bis fünf ſtarke Schüſſe treiben, welche oft einige Schuh lang in dem nemlichen Sommer wachſen. Bleibt hingegen der alte Stümpel, ſo treiben die daran gewachſenen Zweige nur neue kleine krauſe unvollkommene Schößlinge.

Ich ſetze voraus, daß man an den Schößlingen von vorigem Jahre erkennen könne, daß die Wurzeln genugſam angewachſen und ſtark genug ſind, um zu treiben. Sonſten, wo die Stämme entweder gar nicht, oder nur kümmerlich getrieben haben, muß man ſolche im zweyten Jahre ohngerühret ſtehen laſſen, und mit dem Abſchneiden bis ins dritte Jahr warten; auch die ausgegangenen oder ſeuchenden Stämme nachbeſſern.

Findet man beym Abſchneiden, daß hin und wieder ein Stamm ausgeblieben ſey, und eine merkliche Lücke entſtehe, ſo ſchneidet man einen Stamm dar-

neben nicht ganz ab, ſondern etwas über die Hälfte ein, bieget ihn ſodann nieder, ſtecket ihn mit einem Haken veſt, und bedecket alles mit Erde. Der Schnitt muß aber ja bedecket ſeyn, daß die Sonne nicht daran ſcheine.

§. 35.

Wenn die nach dem Abſchneiden ausgetriebene Schößlinge ſtark genug ſind; ſo werden ſie Kreuzweiſe durcheinander geflochten.

Der Erdboden muß ſehr gut, und die Stämme von trefflichem Triebe ſeyn, wenn dieſes Durchflechten ſchon im folgenden Jahre nach dem Abſchneiden geſchehen kann; haben die jungen Schüſſe noch nicht die völlige Länge und Stärke, ſo läßt man ſie ohnberührt und wartet noch ein Jahr.

Man geht weit ſicherer, wenn man nicht zu früh anfängt durchzuflechten, ſondern den Reiſern Friſt gönnet, daß ſie die völlige Dicke erreichen.

Zu dieſem Durchflechten gehöret ein gewiſſer Handgriff, der ſich nicht gut beſchreiben läßt, den man aber durch wiederholte Uebung erlernet.

Zwo Perſonen knien an beyden Seiten der Hecke und nehmen ſolche zwiſchen ſich.

Hierauf ſondern ſie die Schüſſe von einander, und biegen wechſelsweiſe einen zur Rechten den andern zur Linken über einander, und ſich einander nach der Gegenſeite zu und wieder zurück.

Wenn überflüßige Reiſer ausgewachſen wären, und mehrere als zum Durchflechten gebraucht, ſo werden ſie dichte an der Wurzel weggeſchnitten; Es taugt nicht, wenn die Hecke von Anfang an zu viel alt Holz hat.

Wenn

Wenn die Reiſer ſchon lange Nebendornen oder Sproſſen getrieben haben, welche das Durchſchlingen hindern würden, ſchneidet man ſie dichte am Reiſe ab. Solchergeſtalt kann man die ganze Hecke Rautenweiſe durcheinander flechten, und die durch- und übereinander geſchlungene Reiſer wachſen ſo dichte in einander, daß man ſie nach Jahr und Tag nicht wieder aus einander bringen würde.

Wo hin und wieder Lücken bleiben, ſucht man von der andern Seite her ein Reis zu erſparen und einzuflechten.

Der ganze Vortheil beſtehet darin, daß die beyden Leute übereinſtimmen, und ſich die Reiſer geſchickt zu- und nachdem ſie über einander geleget worden, wieder zurück zu ſchieben wiſſen.

Sie müſſen ſich dazu, ſonderlich wenn die Hecke ſtark iſt, mit Handſchuen von dickem Leder verſehen, und in ſolchen doch die Finger zu gebrauchen lernen.

Um die Knie müſſen ſie gleichfalls dick Leder binden, weil ſie ſonſt beym Knien ſich oft in die abgeſchnitten Dornen ſtechen würden.

Die Arbeit ſcheinet im Anfange mühſam und verdrießlich; Es will ſich alſo nicht leicht jemand dazu bequemen; Diejenigen, welche aber einmal daran gewohnt ſind, finden ſie luſtig und thun ſie gern.

Wenn auch zwey Leute erſt in der Uebung ſind, können ſie ziemlich viel im Tage beſchicken, und es geht damit geſchwinder, wie man meinen ſollte.

Ich habe dazu ſelber Leute zurecht gewieſen, welche die Handgriffe gar bald lerneten.

§. 36.

Wenn beym Durchflechten Reiſer einknicken, ſchadet es nicht.

Man braucht ſolche nicht, wenn ſie gleich halb abgebrochen wären, abzuſchneiden, ſondern fähret mit dem Durchflechten fort; Sie wachſen doch, ja man ſchneidet oder hauet zu Zeiten Stämme, welche zu weit ausſtehen und ſich nicht recht biegen laſſen, auf ein Drittel bis auf die Hälfte ein. (§. 34)

§. 37.

Vor allen Dingen ſoll man oben die Spitzen von den Reiſern nicht abſtutzen.

Selten erlangt die Hecke gleich beym erſten Durchflechten die Höhe, welche ſie haben ſoll, alſo muß man die Spitzen herausſtehen laſſen, daß ſie nachwachſen.

Werden ſie hingegen abgeſtutzet, ſo treiben ſie neben dem Schnitte ſtarke, kurze, zum Einflechten untaugliche, Nebenſchüſſe, und das abgeſchnittene Reiß wird zu einem dicken Stamm.

§. 38.

So lange bis die Hecke im Stande iſt, darf keine Scheere daran kommen.

Man muß, wo einigermaaſſen noch Lücken ſind, Reiſer durchzuflechten trachten; dies geht nicht an, wenn ſie abgeſtutzt worden. Ein abgeſtutztes Reiß treibt auch ſofort Nebenſchüſſe, dadurch wird die Hecke ungeſchickt dicke.

Nebenreiſer, die nach dem Durchflechten übrig ſind, ſchneidet man mit dem Meſſer dicht am Stamme weg; auf dieſe Weiſe erhält die Hecke ein rechtes Geſchicke; wird ſo veſt, daß kein Haſe durchkriechen kann, und iſt kaum einer Handbreit dick.

§. 39.

§. 39.

Nach dem erſten Durchflechten bleibt die Hecke abermal ein Jahr ungerührt, und alsdenn wird ſie nachgeflochten.

In dem folgenden Jahre ſind die neu getriebenen Reiſer noch zu ſchwach, man kann der Hecke noch keine Veſtigkeit geben, und wenn jene zu früh gebogen werden, wachſen ſie wenig mehr.

Es giebt kein gutes Anſehen, wenn das Geſchlungene von der Hecke krumm und ſchief, bald nach der einen, bald nach der andern Seite aushänget. Daher muß man nicht zu eilig ſeyn; Es dauret ſonſt doch zu lange, bis man die Hecke vollendet ſiehet, das übereilen hilft nichts.

Sollte die Hecke Krümmungen haben, ſo ſucht man ihr durch darneben geſchlagene Pfäle, woran man mit Weiden die Hecke heftet, die Richtuug zu geben, oder man ſtecket einen todten ſteifen Stock durch die Hecke.

Das Nachflechten geſchiehet auf die nemliche Art, wie vorhin.

§. 40.

Wenn die Hecke im zweyten Durchflechten noch nicht hoch genug iſt, ſo läßt man die Spitzen noch weiter wachſen, und flechtet ſie nach zwey Jahren zum drittenmal.

Man muß mit dieſem dritten Flechten gewiß zwey Jahr, und wenn man vorhin eilig geweſen, wol gar bis ins dritte oder vierte warten, weil die Hecke nun höher, mithin die Reiſer ſchwächer werden. Die zur Seite gebogene und durchſchlungene Reiſer treiben auch bey weiten nicht ſo ſtark, als wenn ſie perpendicular über ſich ſtehen.

§. 41.

Wenn die Hecke jetzt hoch genug iſt, ſo muß man die Spitzen der Reiſer noch nicht abſchneiden, ſondern unter ſich biegen und verſtecken.

Dadurch, daß die Spitze des Reiſes bleibt, und unter ſich in der Hecke, nach Art der Korbmacher durchgeflochten und verſteckt wird, bleibt es ſchwach und wächſt fort.

Wird es hingegen oben abgeſtutzet, ſo treibt es gleich ſtärker aus, die Hecke kriegt einen breiten Rükken, und treibt alle Jahr hohe gerade über ſich ſtehende Schüſſe; unten am Fuſſe hingegen verlieret ſich das Wachsthum.

§. 42.

Man ſoll überall kein Reis perpendicular aufwachſen laſſen.

Wer die Probe macht, wird nach einem Jahre finden, daß dieſes vor den übrigen eine merkliche Dicke gewonnen hat; wenn die Hecke aber erſt dicke alte Stämme hat, wird ſie garſtig und löchericht. Sind hingegen alle Reiſer auf die nemliche Art ſchief zur Seite, und zuletzt oben in der Spitze nach einem Winkel wieder unter ſich gebogen, ſo bleibt die ganze Hecke gleich zierlich, und es wird nie ein merklich dikkerer Stamm zum Vorſchein kommen.

Alle Reiſer bleiben um ſo eher dünne, da ſie durch das überſchlingen von unten bis oben in Zick Zack gebogen ſind, und die Säfte darin aufzuſteigen gehindert werden.

Dieſes hat auch den Nutzen, daß dergleichen Hekken noch jederzeit unten an der Wurzel ſtark austreiben,

ben, dahingegen andere mit den Jahren unten kahl werden, und nur oben treiben.

§. 43.

Nunmehro darf man erſt eine Scheere daran bringen.

Wenn die Hecke nun ihre Höhe hat, die Spitzen unter ſich gebogen, und alle Lücken darin nachgebeſſert ſind, ſo hat ſie ihre Vollkommenheit; bis dahin muß man eigentlich nur blos das Meſſer gebrauchen; Jetzt aber, wenn alles einmal in Ordnung iſt, ſo wird ſie auf die gewöhnliche Art mit der Scheere beſchnitten. Bis dahin muß man billig ein jedes zur Seite auswachſendes Reis erſt unterſuchen, bevor es abgeſchnitten wird, ob man es auch zur Ausfüllung einer Lücke beybehalten und zur Seite einflechten ſolle. Die überflüßigen aber müſſen, um die Hecke dünne zu erhalten, mit dem Meſſer gerade am Stamme abgeſchnitten werden.

§. 44.

So lange bis die Hecke ihre völlige Höhe und Stärke hat, muß ſie ſorgfältig gegen den Anfall des Viehes bewahrt werden.

Es iſt gar ſchädlich, wenn das Vieh die jungen Loden abkneifet; Eines theils iſt daran gelegen, daß ſolche zum Durchflechten in gerader Linie auswachſen, andern theils hat der an dem zarten Reiſe zurückbleibende Geifer aus dem Maule des Viehes etwas höchſt nachtheiliges und giftiges: Er muß ſich dem Safte der Pflanzen mittheilen und damit vermiſchen; man wird bemerken, daß eine einmal vom Vieh abgebiſſene Pflanze in vielen Jahren keine friſche Schüſſe treibet.

Nächſtdem bemerke auch, daß eine einmal angetaſtete Stelle, ſo oft Vieh in die Nähe kommt, jedesmal am erſten wieder Anfall leidet, und bey mir bleiben in einer vor zwölf und mehrern Jahren angelegten Hecke noch immer die Stellen kenntlich, welche vom Vieh abgebiſſen worden: Hier bleibt ſie niedrig, die alten Reiſer ſind mit weiſſem Moos bedeckt, und thun keine Schüſſe, wenn gleich darneben Reiſer über Ellen lang aufgewachſen waren.

§. 45.

Einer neu gepflanzten Hecke muß derowegen eine Vertheidigung gegeben werden.

Sie wäre denn in eine Gegend gepflanzet, wohin überall kein Vieh kommen kann. Man befriediget aber eine Hecke auf eine doppelte Art;

1) **Durch einen vorher gezogenen Graben:** Dieſer ſetzet voraus, daß uns das Erdreich jenſeit der Hecke auch gehöret, und daß das Land von keinem Werthe ſey. Denn der Graben nimmt ſo viel Land weg, welches man zu nichts gebrauchen kann. Dieſe Art von Befriedigung findet indeſſen ſodann ſtatt, wenn uns an dem Lande nicht viel gelegen iſt, oder wenn die Gegend überhaupt niedrig iſt, und man alſo die Linie zu der zu ſetzenden Hecke gern etwas erhöhen will, wie oft nöthig iſt; oder man hat daſelbſt zu Abführung des Waſſers einen Abzuggraben nöthig; oder man hat böſe Nachbaren.

2) **Durch eine trockne Bezäumung.** Dieſe iſt die gewöhnlichſte; eine doppelte grüne Hecke zöge der andern die Nahrung weg, und erforderte doppelte Wartung und Vorſorge.

Bey

Bey einer trocknen Bezäumung iſt vornemlich zu bemerken, daß ſolche ſo weitläuftig, wie immer möglich, gemacht werden muß, damit die Luft frey durchſtreiche; Denn wenn die jung gepflanzte Hecke dumpficht und im Schatten ſteht, ſo wächſt ſie langſam und ſchlecht, oder vergeht wol gar, ſonderlich an der Weſt- oder Nordſeite.

Eine dichte Planke tauget gar nicht, denn ſolche läßt keine Luft durch.

Ein veſter Zaun iſt faſt noch ſchädlicher, ſolcher iſt breit; Es ſamlet ſich darin allerley, der Hecke ſchädliches, Ungeziefer, und da die Waſen, Dornen, oder Heyde, womit man den Zaun zu bedecken pflegt, weit überhangen, ſo erſticket die Hecke darunter.

Am beſten zur Befriedigung iſt, wenn man Reiſig von Schwarzdornen, Prunus ſpinoſa hat; dieſer iſt zäh; läßt ſich auf die nemliche Art, wie (§. 35) von den Weißdornen beſchrieben worden, durchflechten; giebt ſo durchgeflochten ein artiges Anſehen; hindert dem Wachsthum der Hecke überall nicht, und dauret verſchiedene Jahre. Das Vieh fürchtet die Stacheln und vergreift ſich nicht daran; kann auch die durchflochtenen Reiſer, wenn ſie einmal trocken und ſteif ſind, nicht auseinander bringen: Menſchen können eben ſo wenig überſteigen, oder anders als mit der größten Gewalt durchbrechen.

Das untere Ende der abgehauenen Schwarzdornreiſer wird anderhalb bis zween Fuß weit von der Hekke in die Erde geſtoſſen, alsdenn werden ſie durchgeflochten, und damit dieſe trockne Hecke deſto beſſern Widerſtand leiſte, werden hin und wieder Pfähle in die Erde geſchlagen, und mit einer gedreheten Weide an die Dornen veſt gebunden. Es werden aber zu

dieſen

dieſem Durchflechten keine empfindliche Hände und dicke Hanſchuhe erfordert.

Wo die Schwarzdornen fehlen, oder Niemand ſich zum Durchflechten bequemen will, läßt man dünne Pfähle oder Zaunſtaken hauen, ſetzt ſolche an der Hecke heraus, weitläuftig neben einander, ſo daß kein Schaaf oder Schwein durchkriechen kann; Flechtet ſolche hin und wieder mit loſen Reiſern durch, daß ſie luftig bleiben, und verbindet ſie oben an der Spitze einer Spanne hoch mit ordentlich durchgezäunten Weiden, damit ſie nicht auseinander weichen können.

§. 46.

Ich ſehe voraus, daß man mir einen doppelten Einwurf machen werde.

Der erſte iſt: daß man lange warten und arbeiten müßte, ehe eine ſolche Hecke zur Vollkommenheit komme.

Dies iſt wahr: allein ich finde nicht, daß eine andere Art von Weißdorn-Hecken geſchwinder vollendet werde.

Ich kann zwar, wenn man die Stämme dichter ſetzet, und fort wachſen läßt, nach einigen Jahren eine Art von Hecken haben, ſie iſt aber nicht dichte; giebt keine veſte Befriedigung ab; bleibt fehlerhaft; erhält nach wenig Jahren eine Breite von einigen Schuhen; wird darauf unten trocken; man ſieht trockne Stämme; es entſtehen Lücken; alle Jahr muß ausgeflickt werden; und eine ſolche Hecke leiſtet nie rechten Nutzen.

Es beruhet alſo auf eines jeden Wahl, ob er lieber ein paar Jahre länger warten, und ſodann etwas ſchönes, dauerhaftes und ſtandveſtes haben will; oder

ob ihm genug iſt, nur dem Namen nach eine Befriedigung anzulegen.

Ich ſetze, die Hecke wachſe langſam, und man laſſe ihr die völlige Zeit; ſo wird ſie dies Jahr gepflanzet; über zwey Jahr wird ſie in der Erde abgeſchnitten, zwey Jahr darauf eingeflochten; zwey Jahr weiter, nachgeflochten, und nach zwey Jahren zum drittenmal durchgeflochten; Mithin habe nach 8 bis 10 Jahren eine Hecke, die hundert und mehrere Jahre dauret, und gar keinem weitern Wandel unterworfen iſt.

Iſt es aber nicht vernünftiger, vier bis ſechs Jahr länger zu warten, und alsdenn etwas dauerhaftes zu haben, welches zugleich ſchön in die Augen fällt, und uns in der Folge die Arbeit erleichtert; als blos darauf zu ſehen, wie man für das gegenwärtige am geſchwindeſten von der Arbeit komme.

Ich habe es auf mehrere Art verſucht, finde aber meine Vorſchrift die beſte. Die ſchönſten der Vorſchrift gemäß gezogenen Hecken habe in der Campagne von 1758 vor Weſel geſehen. Die Franzoſen hatten wegen einer befürchteten Belagerung die Gärten demoliren laſſen, und mit der größten Mühe alle Stämme recht in der Erde abhauen müſſen, weil alles gleich über der Erde bewachſen und durchſchlungen war. Eine Hecke von hundert und mehrern Schuhen war in einem Stücke umgefallen, und es war nicht möglich, ſolche aus einander zu bringen. Denn die Zwelge verwachſen da, wo ſie übereinander gebogen werden, ordentlich zuſammen und in einander. Dieſes hat auſſerdem, daß man ſie gar nicht auseinander biegen, mithin nimmer ein Loch einbrechen kann, noch einen andern Nutzen; nemlich wenn gleich ein oder mehrere Stämme unten in der Wurzel erſterben und

ausgehen ſollten, ſo entſtehet daher keine Lücke, und die aus der Wurzel gewachſenen Reiſer gehen deswegen nicht aus, ſondern ſie ziehen aus den übrigen Reiſern, mit denen ſie zuſammen gewachſen ſind, ſo viel Nahrung wie ſie brauchen; Dies iſt ein Vortheil, den man auf keine andere Weiſe erreichet.

§. 47.

Ich erwarte noch einen zweeten Einwurf (§. 46): Dieſe Art Hecken falle koſtbar.

Dies iſt wieder wahr; Man zeige mir aber eine andere Art, wo man mit weniger Koſten das nemliche erhalten kann, ſo will dieſelbe gerne annehmen. Ich habe alle übrige Arten im Grunde koſtbarer gefunden. Denn, wenn hier nun die erſten Koſten angewandt ſind, ſo hat man auch etwas beſtändiges und dauerhaftes, und es fallen überall keine weitere Koſten vor; Bey andern Hecken iſt hingegen alle Jahr was nachzuflicken, und nach 40 bis 50 Jahren ſind ſie alt und heßlich.

§. 48.

Wie viel eine ſolche Hecke anzulegen koſte, davon läßt ſich kein gewiſſer Anſchlag machen.

Es macht gleich einen groſſen Unterſcheid, ob der Erdboden ſich leicht oder mühſam verarbeiten läßt; ob er ſtark treibet, und die Hecke bald wächſet, oder ob man lange nachbeſſern muß. So kommt es beym Durchflechten auch darauf an, ob die Reiſer ſchon ſtark und häufig, oder nur ſchwach und einzeln ſind, und ob die Leute in der Arbeit geübt ſind.

Wer einen ohngefehrlichen Ueberſchlag machen will, wie viel bey ihm eine Hecke etwa auf 100 Ruthen zu ziehen koſten mögte; der verſuche

1) Wie viel zwey Leute unter hinlänglicher Aufſicht in einem Tage, oder nur in gewiſſen Stunden umgraben können. §. 14.

2) Wie viel Stämme zwo Perſonen in einem Tage roden, und wie viel ſolche herbey zu ſchaffen koſte. §. 18.

3) Wie viel Stämme ſich in einem Tage ſetzen laſſen.

4) Wie viel zwey Leute in einem Tage durchflechten.

So kann man eine ziemlich zutreffende Berechnung machen.

Wenn man alles blos in Tagelohn und für Geld machen laſſen müßte, würden die Koſten ziemlich hoch fallen; Man beſorget aber dergleichen Arbeiten gemeiniglich durch eigene Leute bey müßigen Stunden; ein jeder hilft dabey; und ſo ſparet man eine baare Geldauslage, und erreicht den Endzweck.

§. 49.

Eine ſolche Weißdorn-Hecke wird bis zur Höhe von drey, vier, bis höchſtens fünf Schuh gezogen.

Man hat ſodann den Vortheil, daß man überweg ſehen kann, und dieſe Höhe iſt genug, daß Menſchen und Vieh davor kehren müſſen.

Will man ſie höher haben, ſo erfordert es zu viel Zeit, und ſie wird unten leicht trocken. Es koſtet mehr Mühe und Zeit, ſie jährlich zu beſchneiden, und die Höhe iſt auch denen nebenſtehenden Gewächſen ſchädlich.

Eine Weißdorn-Hecke habe geſehen, welche die Höhe von zehn bis eilf Schuh hatte, und von unten

bis

bis oben ziemlich gut bekleidet war; Sie ſtand aber im Schutz und in fettem Boden, und würde, wenn ſie Anfall vom Vieh gehabt hätte, an der Erde kaum Wiederſtand geleiſtet haben. Die Höhe iſt überall von keinem Nutzen, ſondern man muß bey einer Hekke nur auf die Veſtigkeit an deren Fuſſe ſehen, wo am leichteſten etwas durchkriechet, ſollte es auch nur ein Haſe oder Huhn ſeyn; Es wäre denn in Gegenden wo ſtarke Wildbahnen ſind, wo man ſich freylich auf Befriedigungen von 7 bis 8 Schuh hoch ſchicken muß.

§. 50.

Wenn eine Hecke einmal im Stande iſt, muß ſie alle Jahr nach Johannis mit einer Scheere beſchnitten werden.

Dieſe Zeit zu Beſchneidung der Hecken iſt die beſte. Denn beſchneidet man ſie im Frühjahr, ſo werden die den ganzen Sommer durch wachſende Reiſer zu ſtark, und können im folgenden Frühjahr nicht anders, als mit groſſer Mühe abgeſchnitten werden; Früh im Jahr kann man auch nicht zum Beſchneiden gelangen, und wenn es etwas zu ſpäte wird, ſo verbluten ſich die abgeſchnittenen Reiſer, welches man ſonderlich an Heimbüchen ſiehet, die, gleich einem Weine, den Saft auslaſſen, und darauf trockne Spitzen erhalten.

Um Johannis aus iſt der erſte Wuchs vollendet, die Reiſer ſind aber noch weich, und laſſen ſich leicht abſchneiden; wüchſen ſie fort, ſo würden ſie zu ſtark; Indem ſie abgeſchnitten ſind, treiben ſie kleine ſchwache Nebenſchößlinge: die Hecke wird alſo dicker belaubt, und man kann den folgenden Johannis ſowol

die eben friſch gewachſenen als auch die Reiſer von vorigem Herbſte wegſchneiden.

Bey dem Beſchneiden muß, ſo viel möglich, dichte am alten Holze geſchnitten werden, das alte Holz ſelber iſt zu ſtark, um es mit der Scheere zu zwingen; läßt man zu viel jung Holz ſtehen, ſo wird die Hecke jährlich breiter, welches ſie heßlich macht. Wenn alle Jahr nur ein halber Zoll an jeder Seite ſtehen bleibt, ſo iſt die Hecke nach zwölf Jahren ſchon um einen Schuh breiter.

§. 51.

Man pflegt in oder neben den Hecken hochſtämmige Obſt- oder andere fruchtbare Bäume zu ſetzen; Es hindert ſolches aber dem Wachsthum der Hecke.

In der Reihe der Hecke ſelbſt dergleichen Bäume zu ſetzen, iſt gefährlich, denn die Hecke erhält allemal eine Lücke, und kann ſodann nicht durch einander geflochten, mithin zu keiner veſten Gegenwehr gemacht werden.

Die Bäume nahe daran zu ſetzen, iſt faſt eben ſo gefährlich; denn ſie werden bald dicker, treten an die Hecke; ihr Tropfenfall iſt dieſer ſchädlich, ſie erſtikket, oder wird im Wachsthum aufgehalten.

Wer alſo eine veſte, dichte Hecke haben will, ſoll nicht eher Bäume daran ſetzen, bis ſie recht im Stande iſt; alsdenn müſſen die Bäume doch wenigſtens 4 Schuh entfernet bleiben, und man ſoll dazu keine dicht belaubete und zu viel Schatten gebende Bäume nehmen, z. E. wilde Kaſtanien.

Iſt die Hecke aber einmal recht beſtaudet, und man bleibt genugſam entfernet, ſo thut es der Hecke nicht ſo vielen Schaden, die Bäume verderben aber das neben-

nebenliegende Land, und hindern, wenn es ein Saatacker iſt, dem Pfluge; Ich rathe alſo nicht dazu, es ſey denn auf einem freyen Anger, woran uns nicht viel gelegen iſt, oder daß die Hecke nicht zur Befriedigung, ſondern nur des Anſehens wegen gezogen wird, mithin Lücken darin nichts ſchaden. Die Bäume müſſen auch weitläuftig geſetzt werden, damit die Kronen nicht an einander wachſen, weil ſonſt die Hekke erſticken mögte; Man pflegt alle 30 Schritt oder 60 Schuh einen Baum zu pflanzen: oder es müßte uns denn eben an Erhaltung eines ſchattigen Spatzierganges gelegen ſeyn.

§. 52.

Wer in einer moraſtigen niedrigen Gegend eine Hecke ziehen will, muß erſt bedacht ſeyn; das Waſſer abzuleiten, und einen veſten trocknen Grund zu haben.

Wenn eine Hecke des Winters im Waſſer ſtehet, oder der Boden iſt moraſtig, ſo wird ſie nicht bekommen, ſondern erſaufen oder verſinken.

Man muß ſodann erſt auf den Abzug des Waſſers arbeiten, und tiefe Graben ziehen; will man keinen offenen Graben laſſen, ſondern dem Waſſer unter der Erden einen Abfluß geben, ſo füllet man in den Grund auf eine Tiefe von wenigſtens ſieben Schuh, in Waſen gebundene Schwarzdornen, bedecket ſolche mit groſſen rauhen Steinen, ſtreuet, wo man Heyde und Torf hat, ſolche darzwiſchen, läßt auch, wo Steine rar ſind, ſolche ganz weg; die Schwarzdornen dauren ſehr lange, wenn ſie tief genug liegen und nie trocken werden: Die Steine drucken ſie nieder, daß ſie nicht nachſinken: man kann, wo die Steine nicht rar ſind, die Abzüge allein damit anfüllen, wenn ganz

groſſe Steine in den Grund und kleinere überher kommen. Alsdenn rinnet ſtets das Waſſer zwiſchen den Steinen durch, und erhält ſich den Durchgang: Es kommt nur darauf an, ob man eine Anhöhe hat, und dem Waſſer den Abzug geben kann. Man füllet in Ermangelung eines andern den Graben auch mit bloſſer Heyde, oder Torf, oder Weidenbuſche aus.

§. 53.

Wenn eine Weißdorn-Hecke recht gut seyn ſoll, ſo muß ſie durchaus gleich hoch und ſtark, auch grün bewachſen, ins beſondere aber am Fuſſe recht durchgeſchlungen ſeyn.

Man darf keine kahle Stämme, keine vorzüglich dicke Stämme, noch weniger Oeffnungen darin bemerken, ſie darf keine Krümmen haben, und nicht über eine Spann breit ſeyn. Iſt ſie gehörig durchflochten, und ſie wird zu breit; ſo kann man ihr helfen, wenn man mit dem Meſſer die verhärteten Knoten wegſchneidet.

§. 54.

Wenn man zweifelhaft iſt, ob eine Weißdorn-Hecke wachſen werde, oder ob man eine andere Pflanze zur Hecke vorziehen ſolle, muß man ſich in der Nachbarſchaft umſehen, und kleine Verſuche machen.

Die Nachbaren belehren uns gemeiniglich am beſten aus ihren vorhin angeſtellten Verſuchen, was zu machen ſey.

Die Natur läßt ſich nicht zwingen, oder wie die Franzoſen ſagen, La nature ne veut point être forcée. Wo alſo gar keine Weißdornen wachſen wol-

len, wird man vergebens Fleiß daran wenden; Ich kenne noch zur Zeit nur ein einziges Erdreich, wo ſie nicht gut fortkommen, und wo eine andere in der folgenden Abtheilung zu beſchreibende Art von Befriedigung einen Vorzug haben mögte; Dies iſt ein freyes offenes, den ganzen Tag der Sonne ausgeſetztes, Feld, von loſem trocknen Sande. Ich habe gleichwol verſuchet, daß ſich auch daſelbſt Weißdornen anziehen laſſen, wenn man ihnen einigermaaſſen Schutz, und dem Erdreiche eine Verbeſſerung geben kann. Man muß nur mehrern Fleiß daran wenden und einige Jahre länger warten.

Das ſchlimmſte iſt, daß man in dergleichen offnen Gegenden, das Vieh, und inſonderheit die dort gewöhnlichen, ſehr gefräßigen, Heidſchnucken, nicht wohl abwehren kann, indem die bald nachſchurrende Graben dagegen nicht ſichern. Der Schwarzdorn pflegt auch dort rar zu ſeyn, und wenn des Sommers eine ſtarke Dürre einfällt, und man kann mit dem Begieſſen nicht vorkommen, oder verſäumet ſolches, ſo erſtarren die jungen Stämme, und wenn ſie einmal verdorben ſind, thun ſie keine weitere gute Schüſſe.

Durch gehörig angewandten Fleiß, und durch fleiſſiges Begieſſen habe ich in einem magern trocknen Sandboden auf einige hundert Schritte eine Weißdorn-Hecke in einer Zeit von vierzehn Jahren bis zu der Höhe von vier bis fünf Schuh gebracht. Dabey aber noch eine Anmerkung gemacht, daß wenn man Ort- oder andre groſſe Steine im Grunde befürchtet, man den Boden umrojolen, und die Steine herausbringen müſſe; ſonſt wird das Wachsthum merklich dadurch aufgehalten.

§. 55.

§. 55.

Sollte eine Hecke in der Jugend abgefreſſen ſeyn, ſo iſt faſt kein ander Mittel, als ſie unten in der Erde abermals abzuſchneiden, und friſch ausſchieſſen zu laſſen.

Man muß zwar ſodann ein paar Jahr länger warten, hat aber doch eher Hoffnung, die Hecke zu vollenden, als wenn man die abgefreſſenen Stümpel ſtehen läßt, welche gar nicht weiter fortwachſen.

§. 56.

Wo man alte abgängige Hecken hat, ſoll man ſolche nicht ausroden, ſondern erneuern.

Ich habe dieſes aus eigener Erfahrung verſucht, indem am Garten eine alte, unten ganz kahle, Hecke von Weißdornen hatte, worin ſchon Lücken von drey bis vier Schuh waren. Ich ließ davon eine Ecke ausroden: dies war erſtaunlich mühſam; der Weißdorn treibt ſtarke Wurzeln unter ſich und neben ſich, welche ſchwer loszumachen ſind. Die an deren Stelle gepflanzten, und dem Anfalle des Viehes ausgeſetzten Stämme wollten nicht wachſen, und ich mußte an die funfzehn Jahr künſteln, ehe die junge Hecke wehrhaft ward; den übrigen Theil ließ erneuren, und hatte im dritten Jahre eine ſchöne veſte neue Hecke. Dies Erneuern geſchiehet auf folgende Art: alle veraltete kahle dicke Stämme werden über der Wurzel, ſo tief man kommen kann, abgehauen: ſind junge Nebenſchößlinge vorhanden, ſo ſchonet man ſolcher, und flechtet ſie gleich durcheinander: Fehlen dieſe, ſo muß man bis übers Jahr warten; die alten Stämme treiben häufig über der Wurzel aus. Die dazu gebrauchten geſchickten Leute wußten dieſe alte Hecke ſo künſtlich

zu erneuern, daß ſie ausgegangene Lücken von vier bis fünf Fuß durch das Niederbiegen der vorhandenen Reiſer ausfülleten, und daß die Hecke gleich von Anfang veſt und gut, auch weit beſſer, als die neu gepflanzte war; Es war nicht mal nöthig, ſie noch für das Vieh zu ſichern; Sie war nur noch zu niedrig, und mußte nach zwey Jahren noch mal nachgeflochten werden.

Eine ſolche zu erneurende Hecke muß man zwey Jahr vor dem Aushauen gar nicht beſchneiden, ſondern ins Wilde wachſen laſſen, um ſtarke gerade junge Schößlinge zum Einflechten zu haben.

§. 57.

Einen Fehler hat eine ſolche Weißdorn-Hecke, daß man gar keinen Nutzen davon ziehen kann, als die Befriedigung ſelbſt.

Wenn die Weißdornen zu dicken Stämmen wachſen, geben ſie eines der allerdichteſten und veſteſten Hölzer, welches zu mancherley Behuef zu gebrauchen iſt. Nach gegenwärtiger Vorſchrift darf die Hecke aber keine dicke Stämme geben, und muß ſo durch einander wachſen, daß man kein Reis daraus abſondern kann.

Von den Früchten der Weißdornen, welche man ihres mehligten Geſchmacks wegen **Mehlbeeren, Mehlfäßgen** nennet, weiß gar keinen Nutzen.

Man pflegt die Blumen wol des Frühjahrs als einen Thee zur Blutreinigung und Abführung zu trinken, ſie haben aber einen unangenehmen Geſchmack.

Die Dauer- und Wehrhaftigkeit des Baums giebt ihm Vorzüge genug, und er hat zugleich ein feines Anſehen; da er häufige kleine Reiſer treibet, nicht

ſperhaft

ſperhaft wächſet; die kleinen artig eingeſchnittenen häufigen Blätter ein angenehmes grün haben, von Raupen eben nicht gefreſſen werden, und im Frühjahr zwiſchen denen Doldenweiſe zuſammen wachſenden weiſſen Blumen; im Herbſte aber zwiſchen den ſcharlach rothen Beeren das Auge ergötzen.

§. 58.

Als einen andern Fehler kann man dabey angeben, daß ſie gegen Rothwild oder Hirſche nicht hinreichend iſt.

Denn da ſie nicht hoch genug wird, ſetzen dieſe darüber weg; wo man alſo Gefahr davon zu befürchten hat, muß man auf andere Befriedigungen denken. (§. 49)

§. 59.

Noch einer Art, Weißdorn-Hecken anzulegen, muß erwehnen. Man ſchneidet Reiſer davon, und leget ſolche in Graben, welche mit guter Erde angefüllet worden, neben einander.

Ich finde dieſe Art in einigen Haushaltsbüchern vorgeſchlagen, habe ſie aber nirgends in Ausübung gebracht geſehen, zweifle auch, ob man gut dabey fahren werde: Man ſoll die zu legenden Reiſer an beyden Seiten anbrennen, damit ſie nicht faulen, und da ſie an den Enden nicht ausſchlagen, muß man ſie, wie die Figur zeiget, legen; So ſollen ſie Zweige und Wurzeln ſchlagen, und eine gute Hecke geben, wenns wahr iſt.

Vierte Abtheilung.

Von mit Birken bepflanzten Wällen.

§. 60.

In ſandigten Gegenden hat man eine Art von Befriedigung, welche allgemeiner gemacht zu werden verdient: Man führet Wälle auf, und bepflanzet ſolche auf dem Rücken mit Birken.

Ich habe oben §. 54 ſchon erwehnet, daß in weitläuftigen trocknen Sandgegenden die in der Ebene gepflanzten Weißdornen ſchwerlich zum Anwachs gebracht werden, und es gehet mit den mehrſten andern Pflanzen ſo.

Zudem hat man in ſolchen Gegenden die bekannten Heidſchaafe oder Heidſchnucken in groſſer Menge und in vielen Heerden; welche in der ſooren trocknen Heide ſehr begierig darnach ſind, wenn ſie von Ferne ein grün Blättgen erblicken, auch gleich den Ziegen alles abbeiſſen; Sie ſind dabey wild, laufen geſchwind, klettern gut, und ſetzen über Graben.

Indem man nun gegen ihre Anfälle die Felder zu ſichern trachtet, ſo iſt dazu kein beſſer Mittel, als die erwehnten Wälle; welche die Einwohner in der Grafſchaft Hoya Graben nennen.

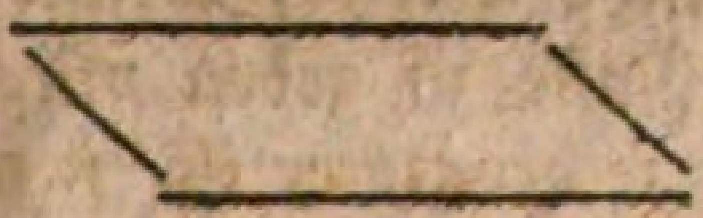
§. 61.

Man läßt, wo ein ſchlechter durchgewachſener Heidanger iſt, Raſen, oder nach niederſächſiſcher Mundart, Soden ſtechen, ohngefehr in der Länge und Gröſſe eines Ziegelſteines, aber etwas dikker,

ker, mithin einen Fuß lang, einen halben Fuß breit, und vier bis fünf Zoll dick.

Die Soden müſſen, ſo viel möglich, von gleicher Gröſſe geſtochen werden, weil ſie ſodann ſich beſſer legen laſſen.

Die Oberfläche in dergleichen Sandgegenden pfleget, ſo weit ſie mit Wurzeln durchgewachſen iſt, eine Veſtigkeit und ſchwärzliche Farbe zu erhalten, wenn der Sand darunter gleich loſe und gelb iſt; So dick nun die Oberfläche zuſammen hänget, und die Soden ohne zu zerkrümeln weggetragen werden können, kann man ſie ſtechen laſſen. Die Soden werden an beyden Enden ſchrem, als ein verſchobenes Viereck, oder Rhomboides geſtochen, wie die Figur zeiget:



Dieſe Schremigkeit giebt Gelegenheit, daß die Soden beſſer gepackt werden können, und veſter zuſammen ſchlieſſen.

§. 62.

Gemeiniglich hat man, wo dergleichen Wall gezogen werden ſoll, gleich an der einen Seite eine bewachſene Heide, wo die Soden geſtochen werden.

Deren Anfahrung erfordert alſo nicht viel Mühe; Man muß ſich nur hüten, daß man dem zu legenden Walle nicht zu nahe komme, damit er einen veſten Fuß behalte; denn wenn er auf loſem Sande zu liegen kommt, ſchurret der Sand leicht weg, oder der Wind treibt ihn fort, ſo ſinkt der Wall nach.

§. 63.

Man ziehe alſo zuforderſt eine Linie, woher die äuſſere Kante des Walles kommen ſoll; Meſſe davon auſſerhalb noch zween Schuh ab, und fange daſelbſt an, die Soden zu ſtechen.

Alsdenn können zwo Perſonen, welche Soden ſtechen, ſie gleich dem dritten, welcher ſie in Ordnung bringt, zur Hand legen, oder eine Perſon ſticht, was der andere leget.

§. 64.

Man mißt hiernächſt auch die dem Walle zu gebende Breite an der andern Seite ab.

Man ſieht darnach, daß der Wall durchaus eine gleiche Breite und eine gerade Linie erhält.

Die gewöhnliche Breite, welche man einem ſolchen Walle am Fuſſe zu geben pflegt, iſt von vollen fünf Schuhen; je breiter er iſt, je mehr Erde behalten die Pflanzen oben zum Wachſen.

§. 65.

Wenn die Linie und Breite abgeſteckt iſt, ebnet man die Oberfläche des Bodens etwas, und fängt ſodann an, die Soden in gerader Linie, ſo dicht wie möglich, an einander zu legen.

In den Heiden pflegen häufige bewachſene erhabene Maulwurfs- und Ameiſenhaufen oder Bulten zu ſeyn, wenn ſolche bleiben, kann man die Soden nicht veſt legen.

Die Soden werden ſo gelegt, daß die Oberfläche oben bleibt.

§. 66.

Wenn die unteren Reihen von Soden an beyden Seiten geleget ſind, fängt man eine zwote Reihe

he an, und fährt damit fort, ſo daß die obern allemal um ein weniges eingezogen werden.

Der Wall muß um der Veſtigkeit willen, oben etwas ſpitz zulaufen, es muß aber ſo wenig, wie möglich, ſeyn; weil die, gern kletternde, Schaafe, wenn er nur im mindeſten ſchrem iſt, gleich hinanſpringen. Es würden auch die oben auf zupflanzende Birken zu wenig Erde behalten.

Wenn der Wall unten 5 Schuh hat, ſo läßt man ihm oben eine Breite von 4 Fuß, und dies iſt das beſte Verhältniß.

§. 67.

Wenn ein paar Reihen Soden gelegt ſind, ſo fängt man an, den Zwiſchenraum mit dem unter den gegrabenen Soden vorfallenden loſen Sande zu füllen.

Man macht auch wol neben dem Walle heraus einen ordentlichen vertieften Graben, um das Vieh beſſer abzuhalten.

§. 68.

Auf dieſe Weiſe fährt man fort, bis der Wall die Höhe von vier Fuß erreicht hat.

Hat man in der Nähe etwas beſſere Erde, ſo verſparet man ſolche bis in die Höhe des Walles, um denen darin zu ſetzenden Birken beſſere Nahrung zu verſchaffen. Man legt oben die Soden gern etwas höher, als die Erde darzwiſchen, damit bey einem Regen das Waſſer nicht ſo leicht abflieſſe, und mehr Feuchtigkeit im Sande zurück bleibe.

§. 69.

Wie viel einen ſolchen Wall aufzuführen koſte, kann man nach den Umſtänden eines jeden Orts überſchlagen.

Ich

Ich habe in einer Heidgegend dergleichen Wälle durch zwey in der Arbeit geübte Leute aufführen laſſen, denen für jede Ruthe acht gute Groſchen oder ein halber Gulden bezahlt wurde; und welche die Arbeit geſchickt und ſtandveſt machten. Sie hatten aber vorbeſchriebenermaaſſen (§. 62) die Soden und Erde gleich bey der Hand; Müſſen ſolche erſt herzugefahren, oder mühſam gegraben werden, ſo laufen die Koſten merklich höher.

§. 70.

Das Legen eines ſolchen Walles muß vom Herbſte an, den Winter über, bis zum Frühjahr geſchehen, und alsdenn muß er ſofort mit Birken bepflanzet werden.

Wenn der Wall gelegt wird, weil der Sand feucht iſt, ſo behält dieſer die Feuchtigkeit eine Zeitlang; iſt der Sand aber einmal trocken, ſo nimmt er nicht leicht Waſſer an; und die Birken ſchlagen nicht an, wenn ſie nicht in ein friſches und feuchtes Erdreich geſetzt werden. Man ſoll die Birken pflanzen, ehe der Saft eintritt; Wenn der Saft ſchon in Bewegung iſt, laſſen ſie ſich nicht wol verſetzen, weil ſie von der geringſten Verletzung bluten; Man kann ſie noch eher pflanzen, wenn das kleine Laub ſchon wirklich ausgebrochen iſt, ſie dürfen nur nicht lange aus der Erde bleiben.

§. 71.

Die Birken vertragen nicht, daß ſie dicht gepflanzet werden, ſie wollen luftig ſtehen.

Ihre Wurzeln breiten ſich mehr aus, als von einem andern Baume; Man findet ſie in der Heide, wo oben nur Hand hoch gute Erde, und unten ein tod-

ter Sand ſtehet, daß ſie in der Dicke von einer Federſpule dreyßig und mehr Schuh in der Oberfläche wegkriechen; Wenn man ſie an einem Ende aufhebet, ſo kann man ſie allgemählig auf die ganze Länge aus der Erde ziehen; die Einwohner im Hoyaſchen ſammlen ſie, und flechten eine Art von Körben daraus.

Man pflanzet die Birkenſtämme von der Dicke eines Daumens und darüber, wenigſtens eine Elle auseinander, in zwo Reihen ſchrem gegen einander, wie die Figur zeiget

o o o o o
o o o o o

ſo daß jede Reihe wenigſtens einen guten bis anderthalb Fuß von der Kante ab ſtehe, und dies iſt der einzige mir bekannte Fall, wo eine Hecke doppelt zu pflanzen, erlaubt iſt. (§. 29)

§. 72.

Nach ein paar Jahren, wenn die Birken in völligem Anwachſe ſtehen, knicket man ſie ein.

So nennet man eine Arbeit, da die ſtärkſten Stämme unten über der Wurzel abgehauen, die übrigen aber bis an die Mitte mit einem Beile eingehauen, und ſodann zur Erde gebogen, auch wol mit einem dazu geſchnittenen Haken beveſtiget, oder nur in der Mitte mit Erdſchollen bedeckt werden, daß ſie über der Erde nach der Länge des Grabens liegen bleiben. Wo der Schnitt geſchiehet, wird eine umgekehrte Erdſcholle übergedeckt, damit die Sonne nicht in die Wunde ſcheine.

Dieſes Knicken muß geſchehen, wenn das Laub anfängt auszuſchlagen, und bereits mehrentheils heraus

aus iſt; Geſchähe es früher, ſo liefe der Saft her⸗aus, und die Pflanze würde ſich verbluten.

Alsdenn treiben alle an dem niedergebogenen Stam⸗me befindliche, und die neu austreibende, Reiſer ge⸗rade über ſich, und der ganze Wall wird mit einer ve⸗ſten grünen Hecke bekleidet. Die niedergebogenen Stämme hindern, daß kein Vieh überſpringen kann.

§. 73.

Allemal nach vier Jahren hauet man die älte⸗ſten aufgewachſene Stämme heraus, und knicket andere, wo es fehlen ſollte, wieder nieder.

Dieſe Art Hecken gehöret alſo unter die nutzbaren (§. 5); denn man kann die ausgehauenen dicken Stan⸗gen zu Feuerholz und zu mancherley Behuef gebrau⸗chen, die kleinen Reiſer aber zu Beſen oder zu Wa⸗ſen und Faſchinen, inſonderheit beym Schlachtbau, anwenden.

Da man dies Aushauen alle vier Jahr wiederholet, ſo kann man auf eine ſichere Nutzung von einer ſol⸗chen Hecke rechnen; Sie bringet die an die Anlage zu wendenden Koſten reichlich auf; Inſonderheit wo der Buſch rar iſt, und deſſen viel zum Schlachtbau ge⸗braucht wird.

Groſſe Stämme zu hohen Bäumen aufwachſen zu laſſen, tauget nichts, denn dieſe ziehen denen kleinern darneben ſtehenden Stämmen die Nahrung weg und erſticken ſolche, der Wind ſpielet mit den ſtarken Stäm⸗men, und beweget ihre Wurzeln, dadurch wird der aufgeworfene Sand loſe, und rehret herunter, man ſiehet alſo die bloſſen Wurzeln und eine leere Stelle.

§. 74.

§. 74.

Wenn in einem ſolchen einmal angelegten Wall eine Ecke nachzupflanzen wäre, muß die inwendige Erde auf einen bis zween Schuh tief ausgegraben, und mit friſcher Erde ausgefüllet werden.

In einem alten Walle und in einmal ausgetrockneter Erde ſchlägt keine Birke Wurzeln, ſo leicht ſie ſonſten in dem trockenſten Sande wachſen.

§. 75.

In fettem leimigten Boden kann man dieſe Art von Befriedigung nicht gebrauchen.

Der Leimen ſauget im Winter zu viel Waſſer ein, der Froſt treibt ihn ſodann auseinander, und wenn beym Aufdauen Waſſergüſſe kommen, weicht er aus, und fließt ab, der Erdboden iſt auch daſelbſt gemeiniglich zu koſtbar, um davon ſo viel liegen zu laſſen, und hohe Befriedigungen ſind ſchädlich, weil der Schnee des Winters zu lange dahinter liegen bleibt, und der Wind zu ſehr aufgehalten wird; daher hinter einer hohen Hecke gemeiniglich auf eine Entfernung von zehn bis zwanzig Schritten ſchlechtes Korn zu wachſen pflegt.

In einer ſandigten brennenden Gegend iſt hingegen der Schutz oft vortheilhaft: der Heidgrund iſt von keinem Werthe, und die Arbeit kann mit wenigen Koſten und von Beſtande gemacht werden.

§. 76.

An einigen Orten legt man dergleichen Wälle im Grunde von Steinen an.

Wo die Steine häufig und in der Nähe vorhanden ſind, iſt dies faſt beſſer. Denn an jenen Erdwällen

pflegen die Soden doch mit der Zeit aus einander zu fallen, und ſo wird der Wall löcherícht; wo die Heidſchaafe aber einmal eine ſchadhafte Stelle finden, ſpringen ſie hinan, und treten den Wall mehr nieder, wenn nicht bey Zeiten nachgebeſſert wird. In manchen Heidgegenden findet ſich eine groſſe Menge Kieſelſteine, welche mit Fleiß aus dem Acker geſucht und weggebracht werden müſſen, wo man nun ſolche zum Bauen nicht nöthig hat, legt man ſie um das Land zu, und fängt damit den Wall ſtatt der Soden an; ſetzet oben Soden auf, füllet ihn inwendig mit Sand, und bepflanzet ihn ordentlich wie oben beſchrieben worden. (§. 71)

Den Wall ganz von Steinen aufzuführen, und denn zu bepflanzen, finde nicht gut, die Wurzeln behalten zu wenig Erdreich, und treiben, wenn ſie Art haben, die Steine aus einander.

Ich werde unten von dergleichen ſteinernen Befriedigungen noch weiter handeln.

§. 77.

Als einen Nutzen von dieſen bepflanzten Wällen kann man anſehen, daß ſie dem kleinen Wilde vortheilhaft ſind.

Es halten ſich ſowol Haſen als Feldhüner darin auf, und wenn die Birken hoch aufgewachſen ſind, geben ſie ſogar einen Schutz gegen Hirſche ab; welche das Laub davon nicht ſo gern als von andern Bäumen freſſen; wie denn alles Vieh überhaupt nicht begierig darnach iſt.

Denen Hirten in den offenen Heidgegenden kommen ſie auch zu ſtatten, da ſie bey regnigtem Wetter ſowol,

ſowol, als bey Wind und Sonnenſchein Schutz darunter finden.

§. 78.

Man ſollte derohalben in unſern Heidgegenden mehrern Fleiß an den Anbau ſolcher Birkenwälle wenden.

Das Holz iſt hier ohnehin rar, und das Birkenholz iſt zum Brennen nicht übel, die Heidgegenden ſehen, wenn ſie platt ſind, und gar nichts erhabenes grünes geſehen wird, traurig aus; So wie hingegen in fettem ſteifen naſſen Erdreich die Hecken ſchädlich ſind.

Ich habe verſchiedene dergleichen Birkenwälle im Zelliſchen beobachtet, die aber ſchlecht angelegt, oder nicht gehörig unterhalten waren.

Fünfte Abtheilung.

Von Haſſeln-Hecken.

§. 79.

Eine der beſten Arten Sträucher zu Hecken, ſind die gemeinen Haſſeln, Corylus avellana *Linn.*

Dieſe gemeine Haſſelnüſſe ſchicken ſich vorzüglich zu Hecken; Sie ſchlagen faſt in jedem Boden an, wachſen ſchnell und ſtark, geben eine veſte Befriedigung, und ſind zu mancherley Behuef nützlich zu gebrauchen.

§. 80.

Man verfähret mit deren Setzung ohngefehr ſo, wie oben bey den Weißdornen gelehret worden.

Es iſt dabey nur nicht ſo viel Vorſicht nöthig, auſſer daß man von den jüngſten, an den Wurzeln alter Stöcke auslaufenden, Schößlingen nehme; dieſe werden Reihenweiſe einen Schuh breit, auch nach Beſchaffenheit des Bodens noch weiter aus einander in friſch umgegrabenes Erdreich im Frühjahr geſetzt; kurz über der Erde abgeſchnitten; anfangs rein gehalten; auch wol bey eintretender Dürre begoſſen, und alsdenn läßt man ſie frey wachſen. Man ſetzt ſie gern auf friſch aufgeſetzte oder aufgeworfene Graben, weil ſie ſich in der Ebene zu weit ausbreiten.

§. 81.

Man nimmt dazu keine alten Stämme; die jüngſten ſind die beſten, wenn ſie nur gute Wurzeln haben.

Die alten erſterben leicht, oder geben Lücken, oder aber ſie treiben zu breit nach einer Seite aus; machen alſo keine gleiche Hecken, die jungen Schößlinge treiben ſchöne gerade anſehnliche Schüſſe von gleicher Höhe, und geben ein beſſers Anſehen. Man nimmt ſolche von alten Hecken.

§. 82.

Dieſe Haſſeln-Hecken finden keine Statt, wo das Erdreich recht gut und koſtbar iſt.

Denn ihre Wurzeln treiben um ſich, ſchlagen Nebenſchößlinge aus; die Hecken nehmen alſo einen breiten Raum ein; wachſen anbey hoch, und laſſen ſich nicht ſo einſchränken.

Eine Ausnahme mögte man machen für Gegenden, wo das Holz rar iſt, weil ſie viel Holz treiben, welches gut zu nutzen iſt.

§. 83.

Sie laſſen ſich weder beſchneiden noch einflechten.

Die Haſſeln treiben lauter gerade Ruthen ohne Nebenzweige; die jungen Reiſer ſind ſpröde und brüchig, würden alſo beym Durchflechten bald brechen. Stutzt man aber ein Reis, ſo bildet es eine unförmliche Geſtalt.

§. 84.

Dergleichen Haſſeln-Hecken werden vornemlich in Hollſtein und Mecklenburg mit Nutzen angelegt, wo das Feld in Koppeln gelegt wird.

Man pflanzt alsdenn die Hecke um eine Koppel, wenn ſolche eben zur Beſaamung aufgenom n wird, alſo die Jahre der Beſtellung über wenig o r gar kein Vieh darauf kommt, mithin die neu ge nzte

Hecke dafür in Acht genommen werden kann. Man ſetzt ſie auf kleine aufgeworfene Wälle, und wenn in den Nebenkoppeln Vieh gehet, ſo wird ein tiefer Graben vorher gezogen. Alsdenn hat die Hecke fünf, ſieben bis neun Jahre, ſo lange die Koppel beackert wird, Ruhe zu wachſen, die Jahre über, da dieſe gehütet wird, giebt die Hecke eine genugſame Befriedigung, und das Vieh kann ihr nicht ſchaden. Den Winter über, wenn die Koppel in der folgenden Beſtellung wieder aufgenommen wird, hauet man die Hecke auf der Erde ab, ſo behält man den davon kommenden Buſch zum Gebrauch, und die Wurzeln treiben neue friſche Schüſſe, welche, wenn die Koppel von neuen zur Hude liegen bleibt, abermals die gehörige Dicke haben.

Bey dem Abhauen räumet man, wo die Hecke zur Seite zu weit ausgetrieben hat, das Unnütze weg, oder leget, wo Lücken entſtanden seyn ſollten, einen Zweig in die Erde, der denn Wurzeln macht und austreibt.

Das Holz iſt in einigen Gegenden rar, und das Haſſelnholz ſteht zu mancherley Gebrauch anzuwenden: Man kann alſo bey Verfertigung des Anſchlags von ſolchen Koppeln ſchon mit auf die Abnutzung dergleichen Haſſeln-Hecken rechnen.

§. 85.

Die Nüſſe von den Haſſeln ſind auch brauchbar zum Eſſen und Oelſchlagen.

Man kann aber bey einer Hecke nicht wol auf die Nüſſe rechnen, denn junge Stämme tragen wenig Nüſſe; um dieſe zu haben, muß man alte Stämme

ſtehen

ſtehen laſſen, und dieſe verderben das Anſehen der Hecke, geben auch Lücken.

§. 86.

Man darf die Haſſeln-Hecken nicht ein paar Fuß hoch über der Erde ſtutzen, ſondern ſie müſſen unmittelbar auf der Erde abgehauen werden.

Die geſtutzten Stämme pflegen unten kahl zu bleiben, und oben an der Spitze breite Büſche zur Seite auszutreiben, geben alſo keine rechte dichte Befriedigung. Ueberhaupt giebt es die ſchlechteſten Hecken, wenn man die alten Stämme ſtehen läßt, und allemal ein paar Schuh hoch über der Erde abſtutzet, oder gar von denen oben ausgewachſenen Reiſern zur Seite niederbieget. Unachtſame Wirthe nehmen wol gar eine Menge ſolcher Reiſer, biegen ſie zur Seite, wo ein Loch iſt, und binden ſie mit Weiden zuſammen, ſo erſticken ſie ſich ein das andere; Oder man legt einen ziemlich dicken Stamm in der Länge der Hecke zween Schuh hoch über der Erde hinaus; In beyden Fällen erſtickt alles darunter, und Schaafe und Schweine kriechen unter durch, wenn man nicht die Lücke mit todten Buſche ausfüllet.

Sechſte Abtheilung.

Von Weiden-Hecken.

§. 87.

In naſſen niedrigen Gegenden pflegt man Hekken von Weiden zu machen, ſie leiſten aber keinen Nutzen.

Die mehrſten Sorten von Weiden wachſen an niedrigen, auch wol vom Waſſer überſchwemmeten Oertern; Sie wollen aber doch einen veſten Grund haben; Sie wachſen daher gern an den Ufern der Flüſſe, welche allemal veſt ſind, nicht aber in moraſtigen ſumpfigten Gegenden. Man urtheilet alſo unrecht, daß hier, wo andere Pflanzen nicht fortkommen, die Weiden anſchlagen würden, welche daſelbſt eben wenig Art haben, oder nur kümmerlich wachſen. Wo ja die Nothwendigkeit erfordert, Weiden-Hecken zu ziehen, müſſen die Ruthen weitläuftig, und wenigſtens eine Elle auseinander geſteckt werden.

§. 88.

Die Weiden ſchicken ſich überhaupt in keine Hecke.

Um gute Hecken zu bilden, werden ſolche Pflanzen erfordert, die an allen Stellen am Stamme gern und häufige Zweige austreiben, und zwar Zweige, welche fein und kurz ſind, und viele Nebenſproſſen machen. Die Weiden treiben aber gemeiniglich nur oben an der Spitze des Stammes einen Buſch von vielen geraden, keine beſondere Nebenzweige machenden,

den, Reiſern aus; welche das Beſchneiden nicht wol vertragen, ſondern gern davon ausgehen.

§. 89.

Eine Weide verträgt das Durchflechten nicht.

Ich habe mehrmalen verſucht, in niedrigen Gegenden oder an Flüſſen heraus, um Gänſe oder Enten abzuhalten, kleine Weidenreiſer kreuzweiſe ſtecken und rautenweiſe durcheinander flechten zu laſſen. So leicht ſolche ſonſt in jedem Erdboden, wenn er nur etwas feucht iſt, anſchlagen und Wurzeln machen, ſo wollen doch dergleichen Hecken nicht gerathen. Die Reiſer treiben ein oder zwey Jahr ſchwache Zweige, und gehen nach gerade aus, bis die wenigen übrig bleibenden alle Nahrung an ſich ziehen, und zu ſtarken Stämmen werden.

Es iſt ſchon oben erinnert worden, daß alle Stauden nicht gut wachſen, wenn ſie nicht ſenkrecht in die Erde geſetzt werden, (§. 27) und dieſes gilt auch bey den Weiden.

§. 90.

Zu denen mannigfaltigen Arten von Befriedigungen, welche in Vorſchlag kommen, gehöret mit, einen Ort rund umher mit dichte an einander geſteckten Pottweiden zu beſetzen, welche ſodann eine natürliche Art von Palliſaden abgeben.

Ich erinnere mich, ſolche irgendwo in einem Haushaltsjournale angeprieſen geleſen zu haben. Sie wurden ſonderlich gegen Hölzer, wo ſtarke Wildbahnen ſind, als das beſte Mittel ausgegeben, um das Wild abzuhalten. Man könnte die Weiden oben köpfen, und den Buſch davon nutzen, auch wo ein Stamm ausgegangen, einen friſchen wieder darzwiſchen

ſchen ſetzen. Ich zweifle aber, ob viele ſo nahe an einander geſetzte groſſe Weiden, daß kein Wild dadurch kommen könne, neben einander aufkommen und wachſen werden, und rechne dieſen Vorſchlag unter diejenigen, welche zwar in der Theorie einen Anſchein haben, ſich aber nicht in Ausübung bringen laſſen.

§. 91.

Ob ſich gleich von Weiden keine Hecken ziehen laſſen, ſo iſt doch dagegen der Anbau der Pottweiden in allen Haushaltungen billig zu empfehlen.

Die Pottweiden gehören zwar eigentlich nicht unter die Befriedigungen; Ich erwehne ihrer aber billig um des mannigfaltigen Nutzens willen, den der davon zu nehmende Reiſig oder Bracke, nach niederſächſiſcher Mundart, hat.

Wir nennen nemlich **Pottweiden**, nicht eine beſondere Art Weiden, ſondern wenn überhaupt von einer oder anderer Gattung eines Armes oder Beines dicke Stämme von acht bis zwölf Schuh lang in die Erde geſtoſſen werden, damit ſolche oben am Kopfe eine Menge Nebenzweige austreiben, welche man nach gewiſſen Jahren hauet und nutzet: Man nennet dieſes abköpfen; Obgleich den mehrſten dergleichen Pott- oder Kopfweiden bekannt genug ſeyn werden, ſo finde doch nöthig, dieſe Erklärung anzuführen, da bey einem gewiſſen Amte in dem einſtmal abgehaltenen Landgerichtsprotocolle angezeichnet gefunden habe; daß der Landgerichts-Commiſſarius unter andern Fragen, ſich auch erkundigt habe, ob fleißig Pottweiden angezogen würden; Weil aber der Beamte zu erkennen gegeben, daß dieſe Art Weiden in der Gegend nicht bekannt wären, ſo ſey ihm aufgegeben worden,

den, ſich darnach zu erkundigen, ob er nicht die Art aus der Nachbarſchaft erhalten und anbauen könnte.

§. 92.

Bey Setzung der Pottweiden hat man gewiſſe Handgriffe nöthig, damit ſie beſſere Wurzeln ſchlagen, denn ſonſt werden ſie auch wenige Zweige treiben.

1) Muß man die zu ſteckende Pottweiden unten ſtumpf und etwas ſchrem abhauen; ſie dürfen nicht zugeſpitzt werden, ſonſt wird die von der Borke entblößte Spitze anfangen zu faulen, die Fäulnis tritt in den Stamm, und der ganze Stamm hat keine Art.

2) Gar zu dicke Stämme ſind nicht gut, an ſolchen iſt unten das Holz und die Borke ſchon zu alt; die Wunde, wo der Stamm abgehauen, iſt zu groß, wächſt nicht zu, ſondern faulet eher ein.

3) Wo man die Wahl hat, ſuche man friſche gerade Zweige aus, an welchen die Borke unten noch recht glatt, dick und ſaftig iſt.

4) Bey Steckung der Pottweiden iſt auch dahin zu ſehen, daß die Borke beym Niederſtoſſen nicht aufberſte und in die Höhe geſchoben werde; weil dieſes gleich dem Wachsthum hindert.

5) Das ſicherſte Mittel iſt alſo, daß man zu jeder Pottweide ein ordentliches Loch gräbet, ſo kann man alles Hinderliche, als Steine oder Holz, heraus nehmen, und die locker gemachte Erde umher veſttreten.

6) Wo die Zeit oder der Mangel an Arbeitern das Löcher graben nicht erlauben will, pflegt man mit einer eiſernen Keule vorher Löcher in die Erde zu ſtoſſen: dies iſt aber nicht gut, vornemlich in ſtei-

fen fetten Erdreiche, weil ſolches durch die mit der Keule zu machende Bewegung umherum zu veſt gedrückt wird, und ſich nachher nicht dicht anſchließt. Man hilft ſich damit, daß man die Oeffnung ſo weit als möglich macht, alsdenn erſt friſche lockere Erde hineinſchüttet, in dieſe den Stamm veſt ſtoſſet, und am Ende die Erde rund umher mit Gewalt antritt.

7) Wo man einen Erdborer hat, hat dieſer einen Vorzug vor jener.

8) Einige rathen, in das ziemlich dicke Mark einen Zwecken von Holz zu ſchlagen, um die Feuchtigkeit abzuhalten, welche ſonſt in das Mark dringt, eine Fäulnis veranlaſſet, und dem Wachsthum hindert.

9) Eine gute Vorſicht iſt auch, den Stamm unten mit einem Faden oder einer gedreheten dünnen Weide zu umbinden: Es wird dadurch das Aufberſten und Aufſchieben der Borke gehindert, und es iſt bekannt, daß der Saft in den Pflanzen eben ſo ſtark nieder- als aufſteiget, und wenn er im Niederſteigen eine Hinderniß findet, einen Callus oder Knoten bildet; durch jenes Binden ſetzet ſich alſo am Ende des Stammes ein Knoten, und aus dieſem ſchieſſen deſto eher Wurzeln.

§. 93.

Wenn die Weiden geköpft werden, muß ſolches unmittelbar am Kopfe geſchehen.

Denn ſo treiben ſie eben daſelbſt deſto mehr Zweige aus: Einige laſſen einen oder andern der ſtärkſten Zweige auf ein paar Fuß hoch ſtehen, in der Meinung, daß ſolcher einen zweyten Kopf machen, und deſto mehr jung Holz liefern ſoll; Es iſt aber ſchädlich; denn ſo treiben am alten Kopf wenig neue Zweige aus; Er faulet vielmehr, wo die alten abgehauen worden,

worden, ein. Die oben einen dicken runden Kopf habende Weiden pflegen mehr Zweige zu treiben, als andere, bey denen der Saft ſich oben in eine oder mehrere Gabeln vertheilet.

§. 94.

Wo einmal ein Vorrath von Kopfweiden iſt, macht man vier Abtheilungen, um alle Jahr einen Theil davon hauen zu können.

Abgeköpfte oder friſch geſteckte Weiden müſſen vier Jahr wachſen, ehe ſie gehauen werden können. Man kann ſie zwar nach dem dritten Jahre hauen, alsdenn aber hat der Buſch noch nicht ſeine Stärke, und die Stämme treiben nicht ſo friſch, wenn ſie öfters in dem natürlichen Triebe geſtöhret werden.

Hauet man nun alle Jahr einen Theil, ſo erhält man jährlich zu nöthigem Behuef einen Vorrath von Buſch, ſonſt hat man einmal überflüßig, und im folgenden Jahr einen Mangel.

§. 95.

Den mannigfaltigen Nutzen von dem Weidenbuſche kennet jeder Haushälter. (§. 91)

Man ſucht erſt die beſten Zweige zu neuen zu ſteckenden Pottweiden aus; nimmt alsdenn die längſten und geradeſten zu Reifen um groſſe Bütten, andere zu Reifen um kleinere Fäſſer; und zu todten Zäunen iſt nichts beſſer und dauerhafter, als der Weidenbuſch, ein davon dicht geflochtener und oben gehörig bedeckter Zaun kann zwanzig und mehrere Jahre ohnnachgebeſſert ſtehen, da anderes Reiſig in wenig Jahren mürbe wird und vergehet. Bey den Schlachten und an groſſen Flüſſen iſt Weidenbuſch unentbehrlich, und die Korbweiden ſtehen an vielen Orten in hohem Preiſe.

Man muß die Weiden nur an Abörter ſetzen, wo ihr Schatten keinen Schaden thut. Stehen ſie dicht, ſo wächſt nichts darunter.

Siebende Abtheilung.

Von Hollunder-Hecken.

§. 96.

Der gemeine Hollunder Sambucus nigra *Linn.* The Elder Tree, engl. Le Sureau, franz. iſt ein in jedem Erdreiche fortkommender, und leicht auch geſchwind wachſender Baum, welchen man daher in ſchlechtem Boden, wo keine andere Pflanze wachſen will, zu Hecken empfiehlt.

Der Hollunder treibt zwar nur einzelne aber ziemlich häufige ſperhafte Zweige; und da er den Vorzug hat, daß ein jeder faſt zu aller Jahrszeit in die Erde geſtecktes Reis alſobald Wurzeln treibt, und daß er nicht ſo leicht vom Vieh angetaſtet wird, ſo dürfte nicht undienlich ſeyn, in ſterilen Sandgegenden, wo das Erdreich von keinem Werthe iſt, Verſuche damit anzuſtellen. Denn eine Hecke davon würde in der Breite einen Platz von 16 bis 20 Schuh verderben, und man kann auf eine Nutzung vom Holze nicht viel rechnen, da das junge Holz größtentheils aus Mark beſtehet, und ob gleich die Früchte in der Medicin ihren Nutzen haben, ſo dürfte es doch nicht der Mühe belohnen, ſie in Menge anzubauen.

Herr Schreber bezeuget im 2ten Theil ſeiner Samlung S. 199, eine von Hollunder und wilden Roſen angelegte Hecke geſehen zu haben, die wegen des Nutzens angeprieſen worden: da ſie guten Schutz, und das abgehauene Holz im Winter eine warme Stube gegeben habe: Ich zweifele aber, ob der von ei-[illegible] ſolchen Hecke zu hoffende Nutze dem Schaden gleich komme. [illegible]ndern Hecken unterdrücken ſeine ſperhaften Zweige gemei-[illegible]ch die nebenſtehende Pflanzen.

Achte Abtheilung.

Von Schwarzdorn-Hecken.

§. 97.

Der ſehr ſtachlichte Schwarzdorn ſcheint ſich zu Hecken zu empfehlen, taugt aber zu lebendigen Hecken am wenigſten. (§. 45)

So leicht der Schwarzdorn anſchlägt und einwuchert, ſo ſchlecht ſchickt er ſich zu einer Hecke.

1) Die alten Stämme verfrieren leicht.

2) Die Wurzeln wuchern auf zwanzig und mehrere Schuh umher aus; ſonderlich wo ſie einen gut gedüngeten Acker oder eine fette Weide finden: Sie ziehen alſo

3) nicht allein aus dem Lande viele Nahrung weg, ſondern treiben auch hin und wieder neue Schößlinge aus, welche, wenn ſie nicht alle Jahr weggeräumet werden, vielen Schaden thun, und wo ein achtſamer Hauswirth fehlet, nach einigen Jahren einen groſſen Diſtrict unbrauchbar machen.

4) Indem die vom Hauptſtamme auslaufende Wurzeln von neuen austreiben, gehen die Hauptſtämme in der Linie, wo die Hecke ſtehen ſollte, aus, und es entſtehen Lücken.

5) Die jährlich dabey nöthige Aufräumung und Ausrodung fällt einem Landwirth verdrießlich und koſtbar.

6) Wo Schwarzdornen wachſen, kommen eben ſo leicht Weißdornen fort, und dieſe ſind viel vortheilhafter.

7) Wenn man ſie ausrottet, bleiben leicht in der Erde kleine Wurzeln zurück, die wieder ausſchlagen.

§. 98.

Gleichwol iſt zuträglich, an Abörtern eine Parthey Schwarzdornen aufwachſen zu laſſen.

Weil, wie oben §. 45. bereits erwehnet worden, der abgehauene Bracken davon zu todten Verzäunungen, oder Befriedigung neugepflanzter Hecken vorzüglich gut zu gebrauchen ſteht.

§. 99.

Einen andern Nutzen giebt die darauf wachſende Frucht, welche wir unter dem Namen von Schlehen kennen.

Dieſe gebrauchen wir, um einen angenehmen Wein davon zu machen; wozu die Vorſchrift hier zu geben, nicht überflüßig ſeyn wird.

1) Man läßt vorläufig ein Faß zubereiten.

Dazu nimmt man ein Faß, worauf Wein geweſen, welches aber, wenn man nicht recht verſichert iſt, ausgezogen, oder doch von einem Büttner rein gemacht werden muß. In ſolchem wird das Spundloch gröſſer gemacht; damit man mit einer Hand die geſtoſſene Schlehen hineinfüllen, auch ſolche mit einem breiten Holze ordentlich umrühren könne.

Vor dem Zapfen wird ein kleiner dicht geflochtener Korb beveſtiget; dieſer macht, daß der durchlaufende Wein deſto klarer wird, und daß ſich von den Schlehen nichts vor dem Zapfen ſetzen kann, welcher ſonſt leicht verſtopft wird. Vermittelſt dieſes Korbes zapft man den Wein bis auf den letzten Tropfen rein ab.

2) Wenn

2) Wenn einmal ein Faß dazu gebraucht worden, thut man wohl, ſolches zu alljährlichen Gebrauch aufzuheben.

Der Wein hält ſich beſſer, und wird angenehmer, als wenn das Faß friſch iſt.

Man muß alſo das Faß, wenn der Wein ganz herunter iſt, gleich öffnen laſſen, und die zurückgebliebene Schlehen, welche ſich in einen veſten harten Klumpen ſetzen, heraus nehmen, das Faß trocknen; und wenn es recht trocken iſt, veſt zugeſpundet bis auf das andere Jahr hinlegen; aber alsdenn ja Acht geben, daß es nichts mulſtriges angenommen habe.

3) Man ſuche bey Zeiten einen genugſamen Vorrath von Schlehen.

Auf jeden Anker rechnet man einen guten Himten voll. Hat man deren zu wenig, ſo erhält der Wein nicht die rechte dunkle Farbe, nimmt auch nicht genugſam den Geſchmack davon an; wie man wahrnimmt, wenn man oft in Jahren, wo die Schlehen, ſo wie andere Baumfrüchte ſchlecht gerathen und rar ſind, eine geringere Doſe zu nehmen gezwungen wird. Ein Ueberfluß von Schlehen würde den Wein unangenehm und ungeſund machen, und man könnte überhin wenig Wein aufzapfen, hätte alſo weniger Nutzen davon.

4) Die Schlehen dürfen nicht zu früh geſamlet werden.

Ehe die Schlehen völlig reif ſind, und anfangen welk zu werden, ſind ſie herbe und theilen dieſes Herbe dem Wein mit, welcher auch eine blaſſe Farbe behält. Man pflegt zu warten, bis die Schlehen bereift ſind.

5) Die Schlehen zu ſpät zu ſamlen, iſt mehr ſchädlich als gut.

Wenn man zu lange warten will, um die Schlehen recht gut zu haben, fallen viele ab, und ſie werden oft rar: Sie verlieren auch den Saft, geben alſo dem Weine nicht mehr das Angenehme, und man verliert am Wein. Es wird auch jetzt, da ſie eintrocknen, eine gröſſere Menge erfordert.

6) Wo man die Schlehen nicht zugleich haben kann, ſondern einige Zeit darauf ſamlen muß, hat man Acht zu geben, daß ſie nicht ſchimlen noch verderben.

Man muß ſie an einem, nicht zu luftigen, Orte dünne aus einander breiten und öfters rühren; liegen ſie auf einander, oder dumpfig, ſo brennen ſie ſich, faulen, ſchimlen, oder werden mulſtrig: liegen ſie zu luftig, ſo trocknen ſie aus.

7) In Ermanglung friſcher Schlehen kann man zur Noth etwas getrocknete von vorigem Jahre zu Hülfe nehmen.

Der Wein erhält dadurch zwar den Geſchmack aber nicht das Angenehme, was dieſen Schlehwein beliebt macht. Sie müſſen aber in der Luft, oder in einem Zimmer auf dem Ofen getrocknet werden.

8) Wenn man die Schlehen jetzt zuſammen hat, werden drey Viertel davon in einem hölzernen Gefäſſe, und mit einem hölzernen Pümpel klein geſtoſſen, bis die Kerne durchaus gequetſcht ſind. Das letzte Viertel bleibt ganz, und wird ſodann mit jenen durchgerührt, darauf aber die ganze Maſſe in das Faß gefüllet.

Man

Man prüfet die Güte des Schlehweins, wenn er ſtark nach den Kernen riecht und ſchmeckt, und dazu iſt nöthig, daß die Kerne gequetſchet werden.

Würden alle Schlehen gequetſchet, ſo ſetzt ſich die Maſſe zu einem gar zu veſten Klumpen, und der Wein kann nicht ſo durchziehen, wie denn der Wein auch von den ganzen Schlehen eine höhere Farbe annimmt. Einige laſſen gar den dritten Theil ungequetſchet, dies ſcheint aber zu viel zu ſeyn, und der Saft kann doch beſſer aus den zerdrückten gezogen werden.

9) Nachdem die in ein Faß gehörende Schlehen eingefüllet ſind, zapfet man Wein darauf.

Kann man nicht ſo viel Schlehen, wie in ein Faß gehören, auf einmal zuſammen kriegen, ſo iſt gefährlich, welche nachzugeben; es müßte denn in den erſten Tagen geſchehen, ehe ſich die Schlehen geſetzt haben; Die in ein Faß gefüllete müſſen ſofort mit Wein bedeckt werden, ſonſt würden ſie in Gährung gerathen.

Auf die Schlehen ſchickt ſich am beſten Franzwein: je beſſer ſolcher iſt, deſto wohlſchmeckender und geſunder wird der Schlehwein. Rheinwein taugt nicht dazu, weil er zu viel Säure hat; der dicke rothe Wein iſt zu herbe; Bourgogne, Champagne, und Ungarſcher Wein geben vortrefflichen Schlehwein, ſind aber zu koſtbar, man müßte denn einen Vorrath davon haben, der zum Trinken nicht recht gut wäre.

10) Es darf kein Zucker noch Gewürz hinzukommen.

Der Wein wird dadurch nur unangenehm und un-

geſund; die Schlehen müſſen ihm überflüßige Süſſigkeit geben.

11) Man darf ein Faß zu Anfange nicht gleich voll Wein füllen, weil die Schlehen täglich mit einem Spohne umgerühret werden müſſen.

Man läßt dazu einen breiten Spohn von der Länge machen, daß damit täglich die ganze auf dem Boden des Faſſes ſich ſetzende Maſſe beweget, und umgerühret werden kann, weil ſie ſich ſonſt ſetzet, und der Wein die Kraft nicht heraus ziehen mögte.

12) Das Umrühren wird etwa vierzehn Tage lang wiederholet, und alsdenn das Faß vollgefüllet, worauf es einige Tage ruhen muß.

Der Wein iſt zu Anfange von dem ſteten Umrühren trübe, muß ſich alſo, ehe er brauchbar wird, vorher ſetzen.

13) Wenn das Faß einige Tage lang geruhet hat, zapfet man täglich eine Bouteille voll ab, und gieſſet ſolche wieder auf das Faß.

Der Anfangs ablaufende Wein iſt durchaus trübe und nicht trinkbar, durch das wiederholte Abzapfen wird er allgemählig klar; inſonderheit laufen die kleinen Fäſelchen, welche ſich in und vor dem Zapfen geſetzt haben, ab, und man kann nachher bis auf den letzten Tropfen klaren Wein abzapfen.

14) So bald der Wein klar, iſt er zum Gebrauch dienlich.

Dies geſchiehet nach wenig Tagen; Man kann auch die erſten Tage, wenn der Wein ſeine volle Stärke

hat,

hat, ſtatt des abgezapften noch wol einige Bouteillen friſchen Wein nachfüllen.

15) Dieſer Wein hat für diejenigen, welche einen ſtarken, etwas heiſſen, Magen haben, etwas ſehr angenehmes und kühlendes. Wer aber einen ſchwachen kalten Magen hat, darf ihn nicht anders, als ſehr ſparſam trinken.

Denen letztern pfleget er zu einer gelinden Purganz zu dienen. Sonſt hat er die Eigenſchaft, daß er nicht berauſcht, vielmehr hindert, daß andere in ziemlicher Menge genommene ſtarke Weine keinen Schaden thun.

16) Er hält ſich auf dem Faſſe nicht länger als wenn der Schwarzdorn wieder blühet.

Alsdenn wird er matt, verliert auch die Farbe und den Geſchmack: Auf Bouteillen habe ihn bis mitten im Sommer trinkbar erhalten.

17) Der zurück bleibende Satz giebt einen guten Brantewein.

Der Brenner muß ſich nur in Acht nehmen, daß die Steine nicht anbrennen, welches der Blaſe ſchadet.

Neunte Abtheilung.

Von Obſt-Hecken.

§. 100.

Ich verſtehe unter Obſt-Hecken ſolche, welche von denen zu unſerm Tiſchobſte gerechneten Bäumen gezogen werden; Als Birnen, Apfeln, Kirſchen, Pflaumen, Quitten ꝛc.

Dieſe hat man hin und wieder ſehr angeprieſen, und Fleiß auf deren Anlegung gewandt; in der Meinung, daß man von dem davon zu ziehenden Obſte groſſen Nutzen haben wollte: Ich habe aber noch nirgends dergleichen angetroffen, welche mit Nutzen zu Stande gebracht wären, und es dürfte alſo auch hiebey die oben gemachte Anmerkung gelten. (§. 90)

Obſtbäume tragen faſt gar nicht, wenn ſie nicht zu hochſtämmige Bäume und frey wachſen.

Wir ziehen zwar Zwergbäume in den Gärten, dieſe müſſen aber auf fremde ihren Trieb vermindernde Stämme gepfropfet werden, und tragen doch oft nicht, wenn ſie nicht mit vieler Mühe beſtändig unter dem Meſſer gehalten werden; Tractiren wir ſie mit der Scheere, ſo gerathen ſie ins wilde; laſſen wir ihnen den freyen Willen, ſo werden ſie bald in die Höhe gehen.

Ich ſehe es alſo faſt als einen Widerſpruch an, daß man Obſtbäume wild als eine Hecke ziehen, und doch Nutzen davon haben will.

Es würde auch ſchwer fallen, ſie vor den Anfällen des Viehes zu verwahren, und das darauf wachſende Obſt zu vertheidigen. Man

Man ziehet in Gärten Hecken von Peppings, ſie erfordern aber eine genaue Aufſicht, welche man auf eine Hecke im freyen Felde nicht wenden kann, und öfters gehen Stämme aus.

Pflaumen, die noch am erſten zu Hecken in freyem Felde dienen mögten, vertragen nicht wol das Schneiden, und Kirſchen kann man kaum im Garten niedrig und frey ziehen.

Die einzige Frucht, welche ſich noch zu dergleichen Hecken ſchicken mögte, ſind die groſſen Schlehen, Krecken, oder wilde runde Pflaumen Prunus ſylveſtris major I. B. Prunus inſititia L. engl. The black bullace Tree, von deren eßbarer, aber allzu herber Frucht iſt kein beſonderer Nutzen zu nehmen, und die Hecken bleiben ſchlechter wie andere.

Ich rathe alſo nicht, daß ein Haushälter ſich mit dergleichen Obſt-Hecken zur Befriedigung abgeben ſolle; Ein anders iſt Luſthecken davon anzulegen. Ein Gärtner aber muß dergleichen Obſt-Hecken, eben wie andere am Spalier oder platt gezogene Bäume, mit dem Meſſer ſchneiden und warten.

Zehnte Abtheilung.

Von vermiſchten Hecken.

§. 101.

Die mehrſten bey uns befindlichen Hecken beſtehen aus mehrerley vermiſcht durch einander geſetzten Stauden.

Die Urſachen davon ſind

1) Daß man ehedem bey Anlegung der Hecken nicht weiter darauf gedacht, ſondern die erſten die beſten gehabten Stauden dazu genommen hat.

2) Daß man oft aus Noth dasjenige, was man gehabt, nehmen müſſen, weil die Wahl gefehlt.

3) Die wenigſten verſtehen eine Wahl, und kennen die Vorzüge gewiſſer Stauden.

4) Viele Stauden ſchleichen ſich nach gerade durch die von den Vögeln oder auf andere Weiſe hingebrachte Kerne ein.

5) Man duldet auch oft fremde Bäume, z. E. Erlen oder Eſchen zwiſchen den Hecken, wegen des beſondern davon zu nehmenden Nutzens.

§. 102.

In der Regel haben die von einerley Art Pflanzen gezogene Hecken den Vorzug.

Vermiſchte Hecken können nie gleich und hübſch gezogen werden, und geben ſelten eine rechte Befriedigung, obgleich die Mannigfaltigkeit dem Auge nicht misfallen mögte.

Wo alſo einmal dergleichen gute vermiſchte Hecken ſind, dürfte wol nicht rathſam ſeyn, ſolche aus der Urſache weg zu nehmen; wer aber neue Hecken anpflanzen will, thut beſſer, diejenigen Stauden zu nehmen, welche ſich nach Beſchaffenheit des Orts am beſten ſchicken.

§. 103.

Alle hoch wachſende Bäume ſollten billig aus den Hecken verbannet ſeyn.

Ich verſtehe, wenn wir ſie als Pflanzen nehmen, die eine Hecke bilden ſollen, nicht wenn wir ſie zu hohen Stämmen aufwachſen laſſen.

Denn dieſe Bäume bemühen ſich ſtets in die Höhe zu ſchieſſen. Werden ſie gleich abgeſtutzt, ſo treiben ſie doch einen dicken Stamm und machen die Hecke breit und ſchädlich: Ich rechne dahin Eichen, Rothbüchen, Eſchen, Pappeln, Ahorn, Tannen.

§. 104.

Die gemeineſten bey uns in den vermiſchten Hecken anzutreffenden Stauden ſind auſſer denen ſchon erwehnten:

1) **Heinbüchen**, Carpinus oſtrya, deren bey den Luſthecken weiter erwehnen werden.
2) **Ulmen**, Ulmus campeſtris, treiben ſchon zu ſtark zu Hecken.
3) **Spindelbaum**, Evonymus europæus.
4) **Hartriegel**, Cornus ſanguinea.
5) **Waſſerholder**, Schießbeeren, Viburnum opulus, hat eine hübſche rothe Frucht, und ſoll gute Hekken geben. Eine Varietät davon ſind die bekannten **Schneeballen**, Opulus flore globoſo. Viburnum roſeum. *Linn.*

 8) Lin-

6) **Linden**, Tilia europæa, wächſet ſperhaft.

7) **Kreuzdornen**, Rhamnus catharticus, deſſen Beeren zur Farbe dienen.

8) **Faulbaum**, Rhamnus frangula, wächſet unordentlich.

9) **Wilde Roſen**, Roſa ſpinoſiſſima.

10) **Stachelbeeren**, Ribes groſſularia, die wilde Art davon ſchickt ſich ſchon auf Wällen in ſandigten Gegenden; Sie geben eine gute Befriedigung, laſſen ſich nur nicht einſchränken.

11) **Vogelbeeren**, Sorbus aucuparia, wachſen hoch.

12) **Vogelkirſchen**, Prunus Padus, geben zu Anfang des Frühjahrs, wenn ſie blühen, einer Hecke ein lebhaftes Anſehen.

13) **Maasholder, Epeler**, Acer campeſtre, giebt ein brauchbares Holz.

14) **Hülſen**, Ilex Aquifolium, ſind von vielen zu Hecken empfohlen worden, ſie laſſen ſich aber ſchwer verpflanzen und mühſam ziehen, wachſen auch langſam.

15) **Gichtbeeren**, Ribes nigrum, ſind nicht ſtark genug zu einer wehrhaften Hecke.

16) **Wachholder**, Juniperus communis, ſchicket ſich mehr im Schatten.

17) **Waldrebe**, Lonicera periclymenum, gehöret unter die windende Pflanzen.

18) **Alfranken, je länger je lieber**, Solanum dulcamara, windet ſich wie das vorige in den Hekken um andere Pflanzen, trägt aber ſelber nichts zur Befriedigung bey.

19) **Epfeu**, Hedera helix, damit hat es gleiche Bewandniß.

20) **Brombeeren**, Rubus fruticoſus, giebt zwar wegen der Stacheln eine Gegenwehr, läßt ſich aber nicht gut einſchränken, und wuchert zu weit um ſich.

21) **Walpurgismay**, Lonicera xiloſteum, wächſt vier bis ſechs Schuh hoch Buſchweiſe neben den Hecken.

Mehrere ſeltener vorfallende Sorten verſpare in die verſprochene Beſchreibung von ſämtlichen Bäumen, unter andern auch den **Schlingbaum**, Viburnum nudum, indem ſolchen in Niederſachſen nie wild angetroffen habe; Eben ſo wenig, als den am Rhein und in Schwaben wachſenden **Steinweichſelbaum**, Prunus mahaleb.

§. 105.

Neben dieſen bey uns häufig anzutreffenden Stauden ſollen wir bedacht ſeyn, ob wir nicht noch mehrere zu Hecken dienende fremde Stauden bey uns einführen können.

Man hat in America viele Sorten, welche zum Geſchlecht der Weißdornen gehören, und ſich auf ähnliche Art ziehen laſſen.

Ich rechne auch hieher eine americaniſche Art von unſerer Vogelkirſche, Prunus virginica *Linn.* auf engl. Cluſter-cherry genannt, welche geſchwind wächſet, leicht bekommt, niedrig bleibt, hart iſt, und ſich ſehr gut durchflechten läßt; Nur zweifele noch, ob ſie gegen ſtarke Anfälle von Vieh genugſamen Wiederſtand leiſten würde.

Die americaniſche Cornus florifera oder Dogwood mögte ſich auch zu dieſem Gebrauch ſchicken.

Der Ritter **Linne** rühmet dazu ſeine Pimpinellam fruticoſam; Sie iſt aber zu einer wehrhaften Hecke wol zu ſchwach.

Wenn die bekannte groſſe **americaniſche Aloe**, Agave americana, unſre Winter vertragen wollte, ſo könnten wir keine beſſere Pflanze zu einer wehrhaften Hecke finden; denn wenn die groſſen ſtachlichten Blätter erſt recht durch einander gewachſen ſind, ſo können weder Menſchen noch Vieh durchdringen; wie **Löefling** bezeuget, welcher in dem ſüdlichen Theile von Spanien die Hecken davon geſehen hat.

Eine faſt eben ſo veſte Hecke geben daſelbſt die Indianiſchen Feigen, Cactus opuntia, welche aber auch zu weichlich ſind, um unſere Winter zu vertragen.

Verſchiedene haben ſich Mühe gegeben, bey uns Hecken von dem **ſtachlichten Genſter**, Ulex europæus anzulegen (§. 4. 130). Dieſe Pflanze wächſt in dem magerſten trocknen Sande, und man hält in den dürren Sandgegenden in Frankreich viel darauf. Weil das Holz und die Feurung dorten rar ſind, der Acker aber zur Beſtellung kaum zu gebrauchen iſt, ſo ziehet man Befriedigungen davon dreyßig und mehrere Fuß breit um die Felder; und hauet jährlich davon die benöthigte Feurung.

Unſere Winter ſind dieſer Pflanze ſchon zu kalt, ſie bleibt nur niedrig, verfrieret bey ſtarkem Froſte, und geht leicht aus, ſo daß man, wo man im Herbſte eine dichte Hecke zu haben glaubte, im andern Frühjahr kaum ein oder andere Pflanze wieder findet; Sie trägt häufig Saamen, und im folgenden Jahre pflegen junge Pflanzen aufzuwachſen, dies geſchiehet aber nur unordentlich und in einiger Entfernung.

Ich

Ich habe dieſen ſtachlichten Genſter am Wege zwiſchen Osnabrück und Bohmte auf der Heyde bemerket; wo er aber einzeln und ſehr mager ſtehet, alſo keine Feurung geben würde; vermuthlich hat er ſich hier nach gerade ausgebreitet, denn der Biſchof Ernſt Auguſt ſoll den Saamen haben kommen laſſen, und hat die Pflanze einführen wollen, aber ohne Erfolg.

Noch habe dieſelbe vor Stadthagen an einer Anhöhe wild angetroffen, wo ſie Schutz hatte, und freudiger wuchs, aber doch nur einzeln. Vermuthlich iſt ſie auch hier Anfangs ausgeſäet worden, und kann nicht für eine urſprünglich deutſche Pflanze gehalten werden.

Eilfte Abtheilung.

Von Pflanzen, welche den Hecken ſchädlich ſind.

§. 106.

Ich nenne ſolche Pflanzen ſchädlich, welche gern und häufig in den Hecken zwiſchen den Stauden wachſen, aber keine Befriedigung geben, vielmehr andere dazu hingeſetzte Stauden unterdrücken, und im Wachsthum hindern.

Man kann alſo bey jungen neugeſetzten Hecken eine jede fremde aufwachſende Pflanze dahin rechnen; auch muß eine junge Hecke billig von allen fremden Kräutern gereiniget werden; wenn eine Hecke aber gröſſer wird, unterdrücket ſie die mehreſten Kräuter; Hier iſt alſo nur die Rede von ſolchen Pflanzen, welche in den Hecken gern wachſen, und ſich nicht unterdrücken laſſen, den Hecken aber deſto ſchädlicher ſind, und mit Fleiſſe, wo ſie wachſen, ausgerottet werden müſſen. Wiederum ſind darunter diejenigen am ſchädlichſten, welche ſtarke, weit umher kriechende Wurzeln haben, die ſich entweder gar nicht, oder ſehr ſchwer ausrotten laſſen, und durch Saamen leicht fortgepflanzet werden, als:

1) Unſer gemeiner Hopfen, Humulus, deſſen Wurzeln kriechen weit in der Erde herum, und treiben eine Menge Ranken, welche ſonderlich junge Hecken auf eine ziemliche Weite überziehen und erſticken.

2) Die

2) Die Zaun-Rübe, Bryonia alba, wird von einigen faſt noch ſchädlicher gehalten. Sie treibet dicke lange Wurzeln tief in die Erde, welche nicht auszurotten ſind.

3) Schmär-Wurzel, Tamus communis, Bryonia nigra, kommt der vorigen gleich.

4) Brenn-Wurzel, Clematis flammula, breitet ſich mit ſeinen Ranken weit aus, und erſticket, was darunter ſteht. Der gemeine Mann pflegt es Deuvelszwirn zu nennen.

5) Die groſſe gemeine Neſſel, Urtica major, macht die Hecken unten kahl und trocken, ob ſie gleich nicht wie jene und die folgende eine Hecke überzieht.

6) Die groſſe weiſſe Waldwinde, Convolvulus ſepium, macht ſich bey den Hecken um ſo mehr gehäßig, da ihre Wurzeln fein ſind, und nicht leicht aufgeſucht werden können.

7) Der windende Buchweizen, Fagopyrum ſcandens, iſt eben ſo ſchädlich.

8) Die Flachsſeide, Cuſcuta europæa, ſcheint nur eine kleine unanſehnliche Pflanze zu ſeyn, und überzieht doch wol ganze Hecken.

9) Die ſchon §. 104 erwehnte Epheu, Alfranken und Waldrebe, werden hier billig mit angeführt.

10) Das Klebkraut, Apparine, und andere dahin gehörende Gattungen vom Gallio, Aſperulo, Alſine, Arenaria, Ceraſtio, gefallen ſich oft in den Hecken nur gar zu gut.

11) Mehrere Arten von Vogelwicken werden in den Hecken auch billig verfolget.

Ein jeder alſo, der ſeine Hecke lieb hat, wird beſorgt ſeyn, alle zum Nachtheil derſelben darin Ueber-

hand nehmende Pflanzen zu vertilgen, und nur diejenigen frey aufwachſen zu laſſen, denen der Platz ordentlich gewidmet iſt.

§. 107.

Alle fremde nicht dahin gehörende Pflanzen ſind zwar in den Hecken verhaßt; Es iſt aber allemal angenehm, wenn man ſolche recht freudig wachſen ſieht.

Je freudiger die Pflanzen neben der Hecke ſtehen, deſto fruchtbarer iſt der Boden; Wo man jene auſſerordentlich hoch und freudig wachſen ſiehet, auch von lebhafter Farbe, kann man ſicher auf einen auſſerordentlich fruchtbaren Boden ſchlieſſen. Z. E. wenn Kletten, Dieſteln oder Neſſel ſtarke Schüſſe über Kerls Länge thun; breite, dicke, fettige Blätter, und eine dunkle leuchtende Farbe haben. Wo hingegen die Hecken ſelber kümmerlich ſtehen, und kaum darneben eine Pflanze zu finden iſt, kann man zuverläſſig wiſſen, daß kein Trieb in der Erde ſey.

Wer ein Gut kaufen oder pachten, und vorher die Fruchtbarkeit des Bodens unterſuchen will, kann aus dem Wachsthum der Hecken einen der ſicherſten Beweiſe nehmen.

Zwölfte

Zwölfte Abtheilung.

Von Erneuerung alter Hecken.

§. 108.

Hecken, die viele Jahre geſtanden haben, und zu Anfange nicht recht durchgeflochten ſind, müſſen endlich erneuret werden.

Alle Hecken werden nach vielen Jahren entweder zu dick und unförmlich, oder die alten Stämme werden zu ſtark, oder es gehen daran hier und da welche aus, oder ſie werden unten kahl und von Zweigen entblöſſet, und es entſtehen daher Lücken.

Es iſt nichts ſchlimmers, als wenn dergleichen Lücken mit trockenen Reiſern zugeleget werden; indem dieſe die grünen Pflanzen immer mehr erſticken, dem Triebe der jungen Reiſer hindern, und die Oeffnung gröſſer machen.

Man leget auch Hecken an, um nicht jährlich eine neue Befriedigung machen zu dürfen; und es iſt eine verdrießliche Arbeit für einen Haushälter, wenn er viel Zeit auf Ausbeſſerung der Hecken wenden, und doch erleben muß, daß des Sommers alle Augenblick neue Lücken entſtehen, wodurch Schaden geſchiehet.

Alsdenn iſt nichts beſſer, als eine alte Hecke durchaus zu erneuern, indem dieſes weniger Koſten erfordert, als die ganze Hecke neu umzupflanzen. Man erhält auch dadurch ſofort eine neue, veſte, Widerſtand leiſtende Hecke.

§. 109.

Wenn eine Hecke erneuert werden ſoll, läßt man ſie einige Jahre frey und ungeſtöhrt wachſen, nimmt ſie auch für Anfälle vom Vieh in Acht, und verfährt ſodann damit, wie oben §. 56 bey den Weißdorn-Hecken gelehret worden.

Man kann eine jede Art alter Hecken auf dieſe Weiſe erneuern. Wenn man die älteſten Stämme vorher aushauet, und ſie darauf noch zwey bis drey Jahre ſchonet, um neue junge, an der Wurzel ausgewachſene Reiſer in genugſamer Länge und Menge zu haben, ſo daß ſolche zur Seite gebogen einen Raum von ſechs und mehr Fuß einnehmen, wenn ja Lücken vorhanden ſeyn ſollten.

Es werden alsdenn alle alte Stämme weggehauen, welche dicker ſind, als daß ſie gebogen und geflochten werden können.

Man räumet zugleich alle ſchädliche Pflanzen, z. E. den Schwarzdorn, Hollunder, Brombeeren und dergleichen, wenn nicht gar zu groſſe Lücken entſtehen, weg.

Iſt die Hecke an der Seite zu weit ausgewuchert, ſo wird ſolches, wenn man nicht etwa zum Einflechten nothwendig ein oder anderes Reis zu Hülfe nehmen, und zu dem Ende zurück biegen muß, ausgerottet, und die ganze Hecke in ihre gehörige Breite eingeſchränkt.

Stehen Reiſer an der Seite heraus, welche man nöthig hat, und nicht gut biegen kann, vertragen ſolche von Weißdornen und Haſeln, daß man ſie bis an die Hälfte einſchneidet oder einhauet.

Sollte hie oder da an den Wurzeln Erde fehlen, leget man ſolche an, und bedecket die Wurzeln.

Wenn denn alles ſo weit bereitet, und das unnütze zur Seite geräumet iſt, ſo fangen zwo gegen einander über ſtehende Perſonen an, die ſtehengebliebenen Reiſer nach der bey den Weißdornen §. 35 gegebenen Vorſchrift, durchzuflechten.

Es muß alsdenn eine in der Hecke befindliche Lücke ſehr groß ſeyn, wenn ſie nicht auf dieſe Weiſe ausgefüllet wird, ohne daß man merket, wo Lücken geweſen ſind.

Wenn zu viel dicke Zweige durchgeflochten werden, damit man die Hecke gleich ſtandhaft und dicht mache, ſo erſticken ſie ſich einander; beſſer iſt, wenn Anfangs die Hecke nur dünne und luftig bleibt, ſo ſucht man nach zwey Jahren die gebliebenen Lücken von denen getriebenen Nebenſchoſſen auszufüllen.

§. 110.

Sollten ja Lücken bleiben, ſo müſſen ſolche Stellen von neuem bepflanzet, und die zugepflanzten Stämme wie eine neue Hecke tractiret werden.

Es iſt leichter, kleine einzelne Flecke zu bepflanzen, als eine ganze lange Hecke von neuem anzuziehen. Um ſolche Lücken bald zu füllen, gräbet man die alte Erde heraus, und ſucht von der beſten in der Nähe zu habenden Erde herbey zu ſchaffen, ſchicket ſich anbey auf gute mit ſtarken Wurzeln verſehene Stämme, ſetzt ſolche behutſam, und macht alsdenn einen Graben oder eine andere Befriedigung vorher. §. 45.

§. 111.

Sollte einer ſolchen erneuerten Hecke beym erſten einflechten die rechte Höhe noch nicht gegeben werden können, ſo wird ſie nach ein paar Jahren noch einmal nachgeflochten, (§. 39, 40) und alsdenn entweder alle Jahr mit einer Scheere geſchnitten, oder um das andere Jahr behauen.

Ich habe auf meinem Gute alte verwilderte vermiſchte Hecken nach der gegebenen Anleitung erneuern laſſen, welche anjetzt ein feines Anſehn geben, und ordentlich geſchoren werden; wiewol man dieſes, wo Vieh daran kommt, nicht einmal viel nöthig hat.

Ein Fehler bleibt bey ſolchen erneuerten Hecken, da man ſich nach denen aus den Wurzeln getriebenen Reiſern richten, und die alten Stämme wegnehmen muß, daß man ihnen nicht wol eine gerade Richtung geben kann, ſondern hin und wieder Krümmungen laſſen muß.

Im Anfange iſt allemal dahin zu ſehen, daß man die Hecke am Fuſſe dicht mache; Iſt ſie aber noch zu ſchwach und niedrig, ſo iſt noch gefährlicher, oben überher todten Buſch zu decken, als wenn man Lücken damit ausfüllet, (§. 108) denn die zarten Pflanzen darunter werden erſtickt, und können keine Schüſſe thun.

Dreyzehnte Abtheilung.

Von todten Befriedigungen.

§. 112.

Wo die Umſtände keine lebendige Hecken anzuziehen erlauben, und gleichwol Befriedigungen nöthig ſind, muß man ſolche auf andere Weiſe zu erlangen ſuchen.

Bey folgenden Umſtänden werden vornemlich todte Befriedigungen erfordert:

1) Wenn das Erdreich zu ſchlecht iſt, und keine Pflanzen darauf fortkommen wollen; z. E. wenn Ortſtein im Grunde ſteht, oder die Gegend zu niedrig iſt, und oft unter Waſſer geſetzt wird.

2) Wenn der Erdboden zu gut iſt, und man davon nicht ſo viel Raum, wie eine Hecke erfordert, miſſen will.

3) Wenn die Wurzeln der Hecke denen darneben zu pflanzenden Gewächſen Abbruch thun würden.

4) Wenn die Befriedigungen dumpfig liegen, wo keine Pflanzen aufkommen würden.

5) Wenn Befriedigungen unmittelbar bey den Häuſern, ſonderlich bey den Bauerhöfen, nöthig ſind, wo täglich Vieh geht, welches keine Hecke aufkommen laſſen würde.

6) Wenn man die todten Befriedigungen zu Spalieren nutzen kann, um Obſt daran zu ziehen.

7) Wenn man befürchtet, daß lebendige Hecken nicht Sicherheit genug geben würden.

8) Wenn man nicht ſo lange warten kann, bis eine lebendige Hecke eine Befriedigung geben würde, wozu mehrere Jahre erfordert werden. (§. 46)

§. 113.

Eine todte Befriedigung fällt koſtbarer, und iſt eher einem Wandel unterworfen, als eine lebendige Hecke.

Daher haben letztere, wo ſie Statt finden, den Vorzug.

§. 114.

Es giebt unendliche Arten von todten Befriedigungen.

Faſt eine jede Gegend, ja ein jeder Ort hat ſeine beſondere Manier, wovon die Einwohner nicht wol zurück zu bringen ſind, wenn ſie auch gleich mit geringern Koſten eine beſſere Befriedigung erlangen könnten.

§. 115.

Man macht todte Befriedigungen

1) Von veſtem Holze.
2) Von trockenen Reiſig geflochten. §. 117.
3) Von Erde. §. 120.
4) Von Steinen. §. 121.
5) Mit Waſſer oder Graben. §. 122.

Die von veſtem Holze, welche man vornemlich Planken und Stakitte zu nennen pfleget, ſind die koſtbarſten, und wo das Holz rar iſt, am wenigſten anzurathen; Es wäre denn, daß man Spaliere daran anlegen wollte.

Die geflochtene von Reiſig, welche wir eigentlich Zäune nennen, ſind die gewöhnlichſten. (§. 1).

Zu

Zu denen Befriedigungen von aufgeworfener Erde, welche wir Wälle nennen, gelanget man am leichteſten.

Die Befriedigungen von Steinen ſind die beſtändigſten, und leiſten den beſten Wiederſtand.

Um eine Befriedigung durch Waſſer zu ſchaffen, wird der mehrſte Platz erfordert, da breite und tiefe Graben gezogen werden müſſen; ſie finden in niedrigen Gegenden Statt, wo ſie zugleich dazu gereichen, das Waſſer abzuführen, und die Gegend trockner zu machen.

§. 116.

Alle Arten von todten Befriedigungen zu beſchreiben, würde eine eigene Abhandlung erfordern.

Ich fürchte, meine Leſer zu ermüden, wenn mich zu lange bey einer Materie aufhalte. Man findet auch im V. Bande der ökonomiſchen Nachrichten S. 345 - 398 eine ziemlich umſtändliche Nachricht von den gewöhnlichſten Vermachungen, nebſt Anſchlägen, was eine jede koſte. Einen Nachtrag dazu enthält der VIII. Band S. 643 - 653. Ein jeder pflegt ſich nach der Landesart zu richten, und welche Materialien am wenigſten koſtbar ſind.

Ich werde nur einige mir merkwürdig ſcheinende Anmerkungen von dieſer oder jener Art mittheilen.

§. 117.

Unter die von Reiſig geflochtene Befriedigungen rechne eine Art bey Zelle herum gewöhnlicher, und ihren Nutzen habender Zäune.

Man gräbt 7 bis 8 Schuh lange durchlochte Säulen ein, welche in Sachſen Peſteln genennet werden, ſtecket durch ſolche 3 Riegel, und flechtet um dieſe

Zweige von Tannen; dieſe kann man ſonſt nicht gebrauchen, ſie koſten alſo nichts; die Säulen und Riegel ſind auch nicht gar koſtbar, und nehmen wenig Holz weg; ein ſolcher Zaun dauret doch lange, und ſchützet wegen ſeiner Höhe gegen das Wild.

§. 118.

Eine leichtere Art von Befriedigungen erhält man durch neben einander gelegte Tannenbäume.

Dieſe finden Statt, wo viele Tannenwälder ſind; Ich habe deren im Zelliſchen auf zweyerley Manier bemerkt.

1) Man ſchlägt zwey Paar tannen Pfähle in der Länge einer jungen Tanne ſolchergeſtalt Kreuzweiſe ein, daß die Köpfe oben eine Gabel bilden, wo ſie zuſammen gebunden werden. Man legt ſodann zwiſchen der einen Gabel die Spitze, und zwiſchen der andern den Fuß einer Tanne, über den Fuß von dieſer wird die Spitze einer zwoten, und deren Fuß zwiſchen der dritten Gabel gelegt, und ſo fortan. Damit unten an der Erde kein Schaaf durchkrieche, werden kleine Gifflen in die Erde geſchlagen, und darzwiſchen eine zwote Reihe tannener Ricke eines Schuh hoch von der Erde geleget.

2) Nach einer noch kürzern Manier hatte man eine Parthey junger bey einem Windſturm mit den Wurzeln umgeweheter Tannen nebſt allen Zweigen um ein Feld geleget, ſo daß die Wurzel der erſten, die Spitze der zwoten Tanne trug, und Statt jener Gabeln diente.

§. 119.

Eine leichte Art von Befriedigungen habe im Osnabrückiſchen bemerket.

Man

Man hatte in einem loſen Sande zur Befriedigung gegen einen Weg einen kleinen Wall aufgeworfen, und auf ſolchen eine Reihe dünner Pfähle oder Staken etwas über einen Schuh lang, und 9 bis 12 Zoll weit aus einander ſolchergeſtalt ſchrem eingeſteckt, daß die Köpfe oben überhiengen, welche mit wenigen Dornen und Weyden flüchtig zuſammen gekoppelt waren. Damit nun das Vieh nicht daran kommen konnte, denn ſonſt hätte es ſo kleine Pfähle leicht umgeworfen, waren vorher zwey Reihen kleiner Wolfsgruben gegraben, welche das Vieh abhielten. Dieſe Erfindung ſteht in mehrern ſandigten Gegenden, wo das Holz rar iſt, nachzumachen.

§. 120.

Wir haben zweyerley Art, Befriedigungen von Erde zu machen.

1) Wenn wir Wälle von Soden aufſetzen, wie dergleichen oben §. 60 beſchrieben worden.

2) Wenn Wälle von bloſſer fetter Erde mit untermiſchtem Stroh aufgeführet werden. Dieſe ſind in Sachſen und im Brandenburgiſchen gebräuchlich, und pflegen **Wällerwände** genannt zu werden; Sie dienen, um Salpeter daran zu ſamlen.

§. 121.

Die gewöhnlichſte, beſte, aber auch koſtbarſte Art von ſteinernen Befriedigungen geben unſere gewöhnliche ſteinerne Mauren.

Da dieſe aber zu gewöhnlichen Befriedigungen um groſſe Felder zu koſtbar ſeyn würden, ſo hilft man ſich auf andere Art.

Die beſte Art von leichten ſteinernen Vermachungen habe im Osnabrückiſchen geſehen; Man zieht eine gerade

rade Linie; macht den Boden eben, packet die Steine gleich wie in einer Mauer, nur ohne Kalch oder Leimen darzwiſchen zu miſchen, in der Breite von anderthalb Schuh, und 2 bis 3 Schuh hoch, ordentlich auf einander, und bedecket die Mauer oben mit Grasſoden.

Eine ſolche trockne Mauer ſteht viele Jahre ohne allen Wandel, und es iſt beſſer, als wenn Leimen darzwiſchen gemauret wäre; denn dieſer quillet, wenn es frieret, treibet die Steine auseinander, macht ſolche los, und wenn es aufdauet, rieſelt der Leimen zwiſchen den Steinen aus, und die Steine fallen heraus.

Ein beſonderer Vortheil dabey aber iſt, daß man daſelbſt eine Art Sandſteine hat, welche ſich gar bequem in lauter dünne ebene Blätter brechen und aufeinander legen laſſen. Wo dieſe fehlen, und wo man nur gewöhnliche rauhe unebene in unordentliche kleinere Stücke brechende Mauerſteine hat, geht es nicht an.

In Gegenden, wo es auf den Feldern viele groſſe Kieſelſteine giebt, bedienet man ſich deren zur Befriedigung, und man hat einen doppelten Nutzen, wenn man ſie von den Feldern abſuchen läßt, und dieſe damit einfaſſet. Man legt die größten auf den Grund dichte an einander, füllet Erde darzwiſchen, und leget ſodann über die untere eine neue Reihe Steine bis zur erforderlichen Höhe. Ein ſolcher Steinwall muß aber im Grunde breit genug angeleget werden, daß die obern Reihen immer mehr eingezogen werden, und der Wall oben als eine Piramide ſpitz zulaufe, ſonſt treibet die mitlere Erde die obern Steine aus einander, und da ſie mehrentheils rund ſind, fallen ſie leicht heraus.

Dergleichen Steinwälle habe vornemlich in der Grafſchaft Lippe und im Mecklenburgiſchen angetroffen.

In

In Mecklenburg koſtet ſolche aufzuführen faſt nichts, weil man die Leibeigene hat, welche ungemeſſene Dienſte leiſten, man läßt alſo daran in ſolchen Jahrszeiten arbeiten, wenn auf dem Felde keine Arbeit vorfällt. Werden die Steine aber nicht dichte genung gepackt, oder die Wälle oben nicht ſchmal genug angelegt, oder der Grund iſt nicht veſt, ſo ſchurren dergleichen Wälle nach Jahren zu Zeiten ein.

§. 122.

Wenn ein Graben zur Befriedigung gezogen wird, richtet man ſich mit deſſen Breite und Tiefe nach den übrigen Umſtänden. (§. 115)

Denn da der dazu zu nehmende Raum verlohren geht, (§. 45) macht man ihn nicht gern breiter als höchſt nöthig, und ſo kann zu Zeiten ein Graben von anderthalb Fuß breit und einen Schuh tief hinreichend ſeyn; Soll er zugleich viel Waſſer abführen, muß er eine ſtärkere Breite haben, und die Tiefe richtet ſich, nachdem das Waſſer einen Fall hat.

Die Seitenwände müſſen ſchrem abgeſtochen werden, ſo ſchurren ſolche nicht ſo leicht nach, und indem der Graben unten enger wird, kann ſich das Vieh darin nicht umkehren, und ſteiget nicht ſo leicht hinein. Zur gewöhnlichen Maaſſe kann alſo genommen werden; oben im Lichten 3 Schuh, und im Grunde einen Schuh weit bey einer Tiefe von zween bis drittehalb Schuh.

Vierzehnte Abtheilung.

Von Luſt-Hecken.

§. 123.

Seit ohngefehr hundert Jahren haben allerley Arten von Luſt-Hecken in unſern Gärten eine der ſchönſten Zierden gegeben.

Man erforderte zu einem prächtigen Garten, daß er eine Menge wohlgezogener ſchöner Hecken enthielte, und nannte eine Hecke ſchön, wenn ſie von unten bis oben recht dicht, eben, und gleich bewachſen, auch wohl geſchoren war, anbey bey einer mäßigen Breite eine anſehnliche Höhe hatte, alſo von Ferne das Anſehen von einem grünen Teppich gab.

§. 124.

Zu dergleichen Luſt-Hecken ſchickt ſich vor allen übrigen unſre gemeine Hainbüche, Carpinus The Hornbeam.

Dieſe macht allen übrigen den Vorzug ſtreitig: Sie wächſt in allem Erdreiche, kommt leicht fort, man kann die Stämme in den Hölzern in Menge haben, keine Pflanze läßt ſich beſſer unter der Scheere halten; Sie ſchlägt früh aus, behält den ganzen Sommer das angenehme Grüne, und wirft die Blätter ſpät ab. Man kann davon ganz niedrige Hecken bis zu der Höhe von zwanzig Schuhen ziehen, und ſolche in allerley Geſtalten zwingen.

§. 125.

Beym Setzen kann man die oben bey den Weiß-

dornen gegebenen Regeln ſich zur Vorſchrift dienen laſſen.

Die Hainbüchen ſchlagen aber leichter als Weißdornen an, man hat alſo nicht ſo viele Vorſicht nöthig. Wenn der Boden tief umgegraben und gereiniget iſt, ſo ſetzet man die Pflanzen mit dem Erdboden gleich, ſo tief wie ſie geſtanden haben, und daß die Wurzeln völlig bedeckt ſind, und tritt ſie alsdenn veſte, ſo daß die Spitzen oben in gerader Linie ſtehen. Die Wurzeln müſſen vorher ja von allen fremden Wurzeln von Unkraute, welche darzwiſchen zu wachſen pflegen, ſorgfältig gereiniget werden, weil dieſe ſonſt in dem friſchen Gartenlande ſich bald ausbreiten, und hiernächſt nicht auszurotten ſind.

§. 126.

Man ſoll die Stämme weitläuftig genug ſetzen.

Sie müſſen neun, zwölf bis funfzehn Zoll aus einander ſtehen, nachdem der Boden fett iſt, ſonſt hat jede Wurzel nicht Erdreich genug, um ſich auszubreiten und Nahrung zu ſuchen.

Eine Hecke muß auch ſchön und grün werden durch die aus den Hauptſtämmen austreibende Nebenzweige, wenn ſich dieſe in viele Nebenäſte vertheilen. Stehen nun die Stämme dichte an einander, ſo können ſie keine andere Zweige treiben, als gerade von ſich; ſchneidet man dieſe ſtumpf weg, ſo fallen die Stämme ſelbſt ins Auge, und man erhält nie eine dichte Hecke; läßt man ſie aber wachſen, ſo wird die Hecke breit und unförmlich.

Sind die Stämme weit genug von einander, ſo haben die von beyden Seiten zu einander einwachſende Zweige Raum ſich weiter zu vertheilen, und man

kann

kann alle gerade von ſich wachſende Zweige wegnehmen, alſo in der Folge eine Hecke ſchmal und doch dichte erhalten: wie man denn mit dem dritten Theil Stämme zukommt, und in der Arbeit überhaupt ein merkliches erſparet.

§. 127.

Wer bald ſchöne und dichte Hecken haben will, ſchneide die Stämme nach dem Setzen kurz, und zween bis höchſtens vier Schuh, über der Erde nach der Schnur ab.

Je kürzer je beſſer. Denn wenn die Wurzel nur einen kurzen Stamm zu ernähren hat, kann ſie eher die dazu erforderlichen Säfte bereiten, dieſe können eher circuliren, auch in die Wurzel zurück treten; Der Stock wurzelt beſſer an, und macht mehrere und freudigere Triebe; der Stamm wird alſo in einem Jahre über und über mit Nebenzweigen verſehen, und es wird inſonderheit an der Wurzel alles bedecket.

Läßt man hingegen die Stämme lang, ſo kann die Wurzel einen langen Stamm nicht gleich Anfangs mit genugſamen Saft verſehen; er ſeuchet; treibet nur hie und da kleine Zweige; die Wurzel ſelber wird nicht geſtärket; man muß lange Jahre warten, ehe eine Hecke über und über grün wird, und es bleiben zu Zeiten nach vielen Jahren, ſonderlich am Fuſſe, noch merkliche Lücken. Ja dergleichen Hecken werden oft auf der Erde nie recht dichte.

Iſt aber eine Hecke erſt am Fuſſe recht bewachſen, und mit ſtarken Wurzeln verſehen, ſo kann man ſie in zwey oder drey Jahren zu einer beliebigen Höhe aufſchieſſen laſſen, wenn man die Spitzen nur nicht abſtutzet, ſondern wachſen läßt.

Es

Es iſt bey den mehrſten Gartenfreunden und Gärtnern ein falſches Vorurtheil, daß ſie, um geſchwind grüne Hecken zu haben, lange Stämme ſetzen. Solche ſind mühſamer zu haben; die geilen glatt aufgewachſenen Stämme ſchlagen am beſchwerlichſten an; man muß ſie zwey bis dreymal an den daran hergezogenen Rickern mit vieler Mühe beveſtigen, um ſie in der Linie zu erhalten, und gegen den Wind zu ſchützen; und nach ſechs Jahren iſt dergleichen Hecke noch nicht ſo ſchön, als eine andere von kurzen Stämmen im vierten Jahre wird.

§. 128.

Eine neu gepflanzte Hecke muß man die erſten drey Jahre nicht mit der Scheere, ſondern mit dem Meſſer ſchneiden, wenn ſie anders recht hübſch werden ſoll.

Wer eine Hecke ſetzet, wünſchet auch bald eine grüne Bekleidung zu haben, um dieſen Endzweck zu erlangen, muß man an den Stämmen alle alte Zweige ohne Unterſcheid glatt am Stamme wegſchneiden, ſo daß nichts als ein kahler Stock bleibt. Denn läßt man hie oder da einen Zweig, ſo pflegt der mehrſte Saft ſich dahin zu ziehen, der Stamm wird alſo allein an dieſen Stellen vorzüglich bekleidet, und treibt nicht durchaus neue Zweige; Schneidet man hingegen alles weg, ſo pflegen bald an jeder Stelle, wo ein Zweig geſeſſen hat, auch ſonſt an mehrern Stellen des Stammes ſich neue Knoſpen zu zeigen und auszutreiben.

Alsdenn muß die Hecke den ganzen Sommer über von Zeit zu Zeit nachgeſehen werden, und ſo wie man ſiehet, daß ein Stamm Zweige unnütz und gerade von ſich treibet,

treibet, oder daß ein Zweig zu ſtark wächſt, und den übrigen die Nahrung wegnimmt, ſtutzt man ſolche ſofort ab, und verhütet, daß kein Saft unnütz verſchwendet werde. Iſt die Hecke kurz, ſo kann man, wenn man ſich überlehnet, gleich von beyden Seiten, was überflüßig iſt, wahrnehmen. Die abgeſtutzte Zweige treiben ſodann in dem nemlichen Sommer mehrere Nebenzweige. Ich habe dergleichen vor zwanzig Jahren angepflanzte Hecken, welche am Fuſſe noch keinen Schuh im Durchſchnitt haben.

§. 129.

Das Beſchneiden der Hecken in der Folge geſchiehet entweder im Frühjahr oder um Johannis.

Am beſten iſt, wenn man ſie um Johannis beſchneidet; geſchiehet es eher, ſo treiben ſie in dem Herbſte noch zu ſtarke Schüſſe, welche die Scheere im andern Jahre nicht gut bezwinget: geſchiehet es ſpäter, ſo treibt die Hecke gar nicht mehr, und ſiehet kahl aus; die Schüſſe ſind auch ſchon hart geworden; der Frühlingsſchnitt findet nur bey denen jung gepflanzten Hecken Statt, um ihnen mehr Nebenzweige zu ſchaffen, ſie müſſen ſodann auch im Sommer zum zweytenmal beſchnitten werden.

Man muß ſich hüten, im Anfange des Frühjahrs, wenn der Saft ſchon in die Stämme getreten iſt, keine Scheere noch Meſſer daran zu bringen, ſie verbluten ſich ſonſt gleich dem Weine, und die abgeſchnittene Spitzen werden trocken. (§. 50)

Das übrige bey den Hecken zu beobachtende weiß ein jeder Gärtner, und man findet es in allen Gartenbüchern.

§. 130.

Nächſt den Hainbüchen-Hecken kommen die Hecken von immergrünenden Stauden in Erwegung, weil ſolche Winter und Sommer eine grüne Bekleidung geben.

1) **Der Taxus oder Ibenbaum**, Taxus baccata. Dieſer läßt ſich gar ſchön ziehen, und man machte ſonſt viel Werk davon. Sein mattes, todtes, ins braune fallende, Grün macht, daß man ihn jetzt weniger achtet. Man pflanzt ihn durch in die Erde geſteckte Zweige leicht fort; dieſe ſind aber an dem nemlichen Stamme zweyerley Art; einige wachſen gerade über ſich aufſtehend, und dieſe treiben mehrentheils wieder gerade Schüſſe, und ſchicken ſich alſo zu Pyramiden. Andere wachſen zur Seite und kraus wie Federn, man nennet ſie daher auch Federn, und dieſe werden zu Hecken und Bekleidungen genommen, man kann ihnen allerley Formen geben.

2) **Die Fichte oder Rothtanne**, Pinus picea. Läßt ſich gut ſcheeren und ziehen; will aber luftig ſtehen, man muß die Stämme ſechs bis acht Fuß weit aus einander ſetzen, und nicht anders als im Herbſte ſchneiden, ſonſt verbluten ſie ſich, und das Harz lauft aus den Wunden.

Ein Uebel dabey iſt, daß ihre Wurzeln weit umher in der Oberfläche der Erde herum kriechen, und das Erdreich unbrauchbar und uneben machen.

3) **Die Weiß- oder Edeltanne**, Pinus abies. Hat ein ſchöner und angenehmer Grün wie jene beyde, und verträgt die Scheere gar gut; erfordert aber einen beſſern ebenen Boden; giebt auch nicht ſo zierliche Hecken, weil die Zweige dicker und nicht ſo häufig

daran ſind. In Gärten hat dieſe Tanne vor jener Fichte überhaupt des beſſern Wachsthums und ſchönern Anſehns wegen einen groſſen Vorzug; die Wurzeln davon treiben auch mehr unter ſich, und ſind nicht ſo ſchädlich.

4) **Der Buchsbaum**, Buxus ſempervirens. Daraus laſſen ſich alle mögliche Geſtalten und Figuren ziehen. Er wächſet nur nicht hoch, und bey mir habe ich noch nicht eine veſte Hecke davon zu Wege bringen können; theils weil die Mäuſe ſich gern darunter einniſten, und die Wurzeln beſchädigen; theils weil leicht in dem naſſen Boden hie und da ein Stamm ausgehet; theils endlich, weil in einer etwas kältern Gegend in den härtern Wintern die Stämme ein paar mal bis an die Mitte verfroren ſind.

5) **Die Wachholderbeer-Staude**, Juniperus communis, läßt ſich zur Noth auch in Hecken ziehen; giebt aber wegen ſeines heßlichen Grüns und ſperhaften Wachsthum kein hübſches Anſehen.

6) **Die Hülſen**, Ilex aquifolium §. 104. würden auch unter den Luſt-Hecken einen Platz verdienen, wenn ſie nicht ſo langſam und mühſam zu ziehen wären; Ihre Blätter behalten im Winter das ſchönſte Grün, und glänzen, als wenn ſie mit Firnüß überzogen wären; die Traubenweiſe darzwiſchen ſitzende ſcharlachrothe leuchtende Beeren, und Blumen von einer ſchönen weiſſen Farbe reitzen ſämtlich das Auge auf eine angenehme Art.

Ich rathe mehr, davon im Garten hie und da Pyramiden, als ganze Hecken anzuziehen. Sie müſſen tief, und bey naſſem Wetter gepflanzet werden, und laſſen ſich auf allerley Weiſe ziehen.

7) **Der ſtachlichte Genſter**, Ulex europæus, (§. 4, 105) verdienet mit unter den Luſt-Hecken erwehnet

wehnt zu werden, wenn ſich gleich keine ganze Hecke davon ziehen läßt; Sein beſonderer Wachsthum, die vielen Stacheln, und ſchöne, im Anfange des Frühjahrs zum Vorſchein kommende, häufige gelbe Blumen ergötzen das Auge. Er läßt ſich nicht beſchneiden, und verfrieret leicht, muß alſo oft neu aus Saamen gezogen werden.

8) **Der gemeine Lorbeerbaum**, Laurus vulgaris, würde ſich vortrefflich zu Hecken ſchicken, und man findet dergleichen in England und Frankreich, noch mehr in Italien; unſere Winter ſind ihm aber zu hart.

9) **Der Kirſchlorbeerbaum**, Prunus laurocerasſus, iſt zwar etwas härter, und wir können ſchon Wände damit bekleiden, zumalen wenn ſie des Winters bedeckt werden, im Freyen empfindet er gemeiniglich die Winter.

§. 131.

Auſſer dieſen immer grünenden giebt es noch viel mehrere Bäume und Stauden, welche zur Auszierung der Gärten gebraucht werden; Es ſey zu wirklichen Hecken, oder zu Pyramiden, oder zu Bogengängen, oder zu Bekleidung heßlicher Wände, welche man dem Auge verbergen will.

Ich will einige der vornehmſten davon hier nur erwehnen.

1) **Ellern**, Betula alnus, hat man wol verſucht anzupflanzen, wo die Hainbüchen dem Abfreſſen der Raupen zu ſehr ausgeſetzt ſind. Ich finde ſie nicht von Nutzen als in Plantagien. Die nordiſche Eller ſcheint mehr eine Spielart zu ſeyn.

2) **Ulmen**, Ulmus campeſtris, könnte man auch dazu gebrauchen; Sie kommen den Hainbüchen am

nächſten; wachſen aber ſperhafter, und das Laub wird leicht durch eine Menge Galläpfel, welche in Geſtalt von Blaſen daran auswachſen, verdorben und ungeſtalt.

3) **Rainweiden**, Liguſtrum vulgare, giebt feine Hecken; Ein jedes in die Erde geſtecktes Reis ſchlägt an; man kann alſo leicht zur Vermehrung gelangen. Es ſchickt ſich vornemlich zu niedrigen Luſt-Hecken. Man kann die Stämme höher ziehen, und ganze Bogen damit bekleiden, aber ſo muß ihnen eine Hältniß gegeben werden, weil ſie zu ſchwach ſind, ſich ſelber zu tragen.

4) **Linden**, Tilia europæa, laſſen ſich auf allerley Art ziehen, da ihre Zweige biegſam ſind, und dieſer Baum eher als irgend andere zu aller Jahrszeit das Beſchneiden, ja gar ein ſtarkes Behauen verträgt, und dagegen deſto mehr Nebenzweige treibet; da er aber allemal die Höhe ſucht, und unten einen dicken Stamm, auch mit der Zeit dicke Aeſte macht, ſo ſchickt er ſich zu niedrigen Bekleidungen nicht; wol aber zu hohen Wänden, da man nemlich unten den Stamm blos läßt, und oben die Kronen platt ziehet, daß ſie an einander wachſen, und eine Bekleidung bilden.

5) **Acacia**, Robinia pſeudoacacia, wird viel in Städten vor den Fenſtern gezogen, weil er nicht ſo gar finſter macht, und weniger Ungeziefer aufnimmt als andere. Er hat aber ſperhaftiges ſehr brüchiges Holz, ſchickt ſich daher nicht im Freyen, wo ihn der Wind leicht beſchädiget; und läßt ſich nicht anders als durch ſtetes Anbinden zwingen.

6) **Der Judasbaum**, Cercis ſiliquaſtrum, läßt ſich leicht anziehen, und vergnüget gleich zu Ende des Winters ungemein; indem er eine der erſten blühenden Stauden iſt, und ſeine in Menge hervorkommende

und

und ziemlich lange anhaltende Blume von ferne das Anſehen einer purpurfarbenen Decke geben.

7) **Weiſſe Maulbeeren**, Morus alba, kann man gut in Hecken ziehen; und das Laub davon zu Futterung der Seidenwürmer gebrauchen. Schwarze Maulbeeren laſſen ſich wol platt, ſonderlich am Spalier ziehen, taugen aber nicht in Hecken.

8) **Wilder Jasmin**, Philadelphus coronaria, wächſt geſchwind und leicht, läßt ſich auch an ſchattigen Oertern gebrauchen, bringt mitten im Sommer ſtark riechende Blumen.

9) **Kornelkirſchen**, Cornus mas. Ein Baum, der am allererſten blühet, und oft mit Ende des Hornungs ſchon ſeine Blüthe zeigt; Sein Laub iſt zwar nicht hübſch, dagegen leuchten die ſcharlachrothen Beeren im Herbſte deſto weiter; Man macht Lauben davon.

10) **Syringenbaum**, Syringa vulgaris. Lilac. hat ſchönes grünes Laub, und artige angenehm riechende Blumen; wächſt aber zu eigentlichen Hecken zu ſperhaft, und läßt ſich nicht gut in Ordnung halten, er müßte denn angebunden werden. Der blaue hat des Geruches wegen für den weiſſen den Vorzug.

11) **Berberitzen**, Berberis vulgaris, geben eine dichte Hecke; das Beſte an der Staude iſt aber die Frucht, und wenn ſie unter der Scheere gehalten wird, trägt ſie faſt nichts, man ſieht auch daran mehr Holz als Laub; Ueberdem treibt ſie ſtark aus der Wurzel, läßt ſich alſo nicht gut einſchränken; daher beſſer iſt, ſie Buſchweiſe zu ziehen.

12) **Stachelbeeren** oder Stickbeeren, Ribes groſſularia.

13) **Johannisbeeren**, Ribes rubrum, werden beyderſeits leicht in Hecken gezogen.

14) **Der Lotusbaum**, Celtis auſtralis, kann nicht wol zu einer ordentlichen Hecke eingeſchränkt werden, da ſeine Zweige fladderhaft ſind.

15) **Roſen** von allerley Arten geben Hecken, welche den Sommer über nicht allein das Auge, ſondern auch den Geruch ergötzen, ſie laſſen ſich aber nicht ordentlich ſcheeren und müſſen angebunden werden.

16) **Himbeeren**, Rubus idæus, müſſen wegen des unordentlichen Wachsthums und Auswucherns an Abörter geſetzt werden, wo ſonſt nichts wachſen würde.

17) **Kellerhals**, Daphne Thymelæa, treibt gar früh mit Ausgang des Winters und oft unter dem Schnee purpurfarbene ſehr ſtark riechende Blumen, und pranget den Sommer über mit ſeinen ſcharlachrothen Beeren, läßt ſich alſo unter andern Büſchen und in Hecken zwiſchen durch ziehen.

18) **Schneeballen**, Viburnum roſeum, wird der Blumen wegen gezogen, darf aber ſodann nicht ſtark beſchnitten und eingeſchränkt werden.

19) Spiræa Salicifolia.

20) **Der Wachsbaum**, Myrica cerifera.

21) **Der Porſt**, Myrica Gale, wachſen alle drey Buſchweiſe zween bis drey Schuh hoch; geben aber keine dichte Hecken; der Porſt ſoll auch wegen ſeines heftigen, den Kopf einnehmenden, Geruchs billig aus den Gärten verbannet bleiben.

22) Potentilla fruticoſa, welche wie §. 105 ſchon erwehnet worden, von dem **Ritter Linne** empfohlen wird.

§. 132.

Nachfolgende windende Stauden ſchicken ſich nicht zu Hecken, dagegen deſto beſſer zu Bekleidung bedeckter Gänge und Lauben, auch an Mauern.

23) Der

23) **Der Wein**, Vitis vinifera, bedecket eine Laube gar geſchwind mit ſeinen Ranken, wenn man ihn kurz hält, und jährlich im alten Holze ſchneidet.

24) **Jungfernwein**, Hedera quinquefolia, wächſt an ſchattigen dumpfigten Oertern, wo nichts anders wachſen will, und ſchlinget ſich an jeder Wand oder am Baum ohne alle Hülfe hinauf.

25) **Der Epheu**, Hedera helix, ſchickt ſich vornemlich zu Bekleidung alter Mauern und Häuſer an der mitternächtlichen Seite, auch alte trockne Stämme von Bäumen zu bekleiden.

26) **Die Trompetenblume**, Bignonia radicans, klammert ſich an allen Wänden an, iſt aber etwas weichlich.

27) Periploca græca, windet ſich an andern Bäumen und Stangen hinauf.

28) **Geißblat, Specklilien**, Lonicera caprifolium, und deſſen Varietäten dienen zu Lauben, und ihre Blumen erfüllen des Abends den Garten mit einem angenehmen Geruch.

29) **Das immer grünende Geißblat**, Caprifolium ſempervirens, hat zwar die ſchönſten ſcharlachfarbenen Blumen, dagegen aber keinen Geruch, und iſt weichlicher.

30) Clematis viticella und viorna winden ſich an Bäumen hinauf.

31) **Der Mehlfäßleinbaum**, Meſpilus pyracantha, giebt eine vortreffliche Bekleidung ab, weil er immer grünend iſt, und ſeine rothe im Winter reiſende leuchtende Früchte ein prächtiges Anſehen geben. Seine Zweige ſind aber zu dünne, um ſich ſelber zu halten, die Früchte ziehen ſie nieder, und er will daher Hältniß haben und angebunden ſeyn.

Funfzehnte Abtheilung.

Von Plantagen und Wildniſſen.

§. 133.

So viel man ſeit hundert Jahren auf ſchöne hohe Hecken gehalten hat, ſo ſehr kommen ſolche anjetzt aus der Mode, und man pflanzet ſolche ohne beſondere Urſache faſt nicht mehr.

In der That machen die hohen Hecken den Garten unangenehm und dumpfig; zwiſchen ſolchen wächſt nichts, ſie hindern der Ausſicht, und das Auge gewöhnt ſich bald, lauter ähnliche grüne Wände zu ſehen. Sie werden des Schattens wegen gelobet, und geben in der That keinen Schatten, als demjenigen, der unmittelbar daran hergehet.

§. 134.

Gegenwärtig zieht man mehr vor, entweder ganz freye Plätze, oder ſolche, welche Statt Hekken mit allerley Buſchwerk unter einander bepflanzet ſind, unter und zwiſchen welchen ſich hie und da ein Spatziergang herum ſchlinget.

Das Auge findet hier mehrere Veränderungen, und man ſiehet abwechſelnd auch Blühte und Früchte von mancherley Art; Man nennet ſolches **Plantagen** oder **Wildniſſe**.

§. 135.

Es beruhet darauf, daß man in ſolchen Plantagen alle mögliche Arten von Bäumen und Stauden mit einer Abwechſelung ſo wie ſie ſich neben einander

ander ſchicken, anzubringen und zu vertheilen weiß, ſo daß es dem Auge gefällt; daß alles bedeckt iſt, und ſich nichts einander im Wege ſtehet.

Ich habe davon bereits im I. Theil des Hausvaters S. 217 gehandelt.

Man muß die Wege nach der Lage des Orts geſchickt zu führen wiſſen. Zunächſt an den Wegen werden niedrige Blumen, als Marienblumen, Schlüſſelblumen, Aurikuln, Erdbeeren, und ſo weiter gepflanzet; dahinter ſetzt man höhere, als Lilien, Lychnis, Napellen, Martagons. Weiter die niedrigſten Stauden, als Stachelbeeren, Johannisbeeren, Wachsbaum, Buxbaum; darauf Quitten, Nüſſe, Miſpeln, Weißdorn und andere höhere Stauden: Hiernächſt niedrige Bäume, als Mandeln, Weiden, Pappeln, Lebensbaum, und endlich die höchſten Bäume, als Eichen, Büchen, Wallnüſſe, Kaſtanien.

§. 136.

Ein Verzeichniß von denen ſich in dergleichen Plantagen und Wildniſſen ſchickenden Bäumen zu geben würde überflüßig ſeyn.

Denn ſie ſchicken ſich alle dazu, und gehören alle hinein.

Es iſt nur nöthig zu wiſſen, welche am höchſten wachſen, und welche man niedrig halten kann. Dieſes lernt man eines Theils aus des Millers Gärtner-Lexicon, und ich werde künftig von allen Bäumen eine ausführliche Beſchreibung mittheilen, welche um ſo nützlicher zu ſeyn ſcheint, da ſeit zwanzig bis dreyßig Jahren viele amerikaniſche Bäume erſt bekannt worden ſind, welche ſich gar gut für unſer

Clima ſchicken, und wovon wir im Deutſchen entweder noch gar keine oder ſehr unvollkommene Beſchreibungen haben.

Viele Gartenfreunde werden daher bey uns gereitzet, dergleichen mit groſſen Koſten kommen zu laſſen, da doch manche Arten davon kaum einen Platz in unſern Gärten verdienen, und gegen unſere einheimiſche ſchönere und mehr nutzbare Bäume billig mit neidiſchen Augen angeſehen werden. Andere hingegen ſollen bey uns billig bekannter und gemeiner gemacht werden, wie z. E. die groſſe amerikaniſche Eiche, Quercus prinus, und die Lordweymuths Fichte, Pinus ſtrobus; Auf deren Fortpflanzung in England auch Belohnungen geſetzt worden.

Inhalt.

Inhalt.

I. Abth. Von Hecken überhaupt.

§. 1. Unterſchied zwiſchen Hecken, Alleen und Zäune.
2. Vierfache Abſicht bey Hecken.
3. 1 Reg. Lege ohne Abſicht keine Hecke an.
4. 2 Reg. Suche die Abſicht ſicher, leicht, geſchwind zu erhalten.
5. Drey Arten, Befriedigungs- nutzbare und Luſt-Hecken.

II. Abth. Von Befriedigungs-Hecken überhaupt.

6. 1 Eigenſch. Sie muß geſchwind zur Beſchirmung gereichen.
7. 2 Eigenſch. Sie muß zuverläßig ſeyn.
8. 3 Eigenſch. Sich wenig ausbreiten. Für Schwarzdorn gewarnet.
9. 4 Eigenſch. Unwandelbar ſeyn; Fehler der Genſter-Hecken.
10. Die Weißdornen ſchicken ſich am beſten.

III. Abth. Von Weißdorn-Hecken.

11. Suchet dazu eine gerade Linie.
12. Erſparet keine nöthige Koſten.
13. Grabet die Erde um; vierfacher Nutzen davon.
14. Das Umgraben kann vorher geſchehen.
15. Die Linie zur Hecke wird erhöhet.
16. Sammelt vorher die Stämme.
17. Rodet ſolche vorſichtig.
18. Wie viel Stämme erfordert werden.
19. Wählet friſche junge Stämme.
20. Wilde Stämme haben aus vier Urſachen den Vorzug. Wo ſie fehlen, zieht man ſie aus Kernen an.

§. 21. Handgriffe zu Anlegung einer Pflanzſchule.
22. Pflanzet im Frühjahr.
23. Pflanzet an regnigten Tagen.
24. Haltet die Wurzeln vor dem Verpflanzen bedeckt.
25. Unterſuchet erſt die Wurzeln.
26. Pflanzet nach der Schnur; bringet reine Erde an die Wurzeln.
27. Setzet die Stämme perpendicular. Schaden des Kreuzweiſeſetzens.
28. Bedecket die Wurzeln genau.
29. Setzet keine doppelte Reihen von Stämmen.
30. Schneidet die Stämme über der Wurzel ab.
31. Begieſſet die Wurzeln.
32. Wiederholet das Begieſſen im Sommer.
33. Haltet ſie frey vom Unkraut.
34. Schneidet im folgenden Jahre die Stämme in der Erde ab.
35. Flechtet die Hecke Kreuzweiſe durch.
36. Eingeknickte Reiſer werden deswegen nicht weggeſchnitten.
37. Stutzet die Spitzen nicht ab.
38. Bringet keine Scheere dran.
39. Laſſet ſie ein Jahr ruhen; flechtet ſie denn abermahls; gebet ihr eine gerade Linie.
40. Laſſet ſie weiter wachſen; flechtet ſie noch einmal.
41. Verſtecket die Spitzen der Reiſer, ohne ſie abzuſchneiden.
42. Laſſet nichts perpendicular aufwachſen.
43. Fanget nun an, die Hecke zu ſcheeren.
44. Bewahret die Hecke vor Vieh; Schaden des Abfreſſens.
45. Zwiefache Art, eine junge Hecke zu vertheidigen.
46. 1 Einwurf. Man muß lange warten.
47. 2 Einw. Die Hecke iſt koſtbar.
48. Anſchlag von den Koſten.
49. Höhe einer Hecke von 3 bis 5 Schuh.
50. Zeit zum jährlichen Beſchneiden.
51. Bäume in eine Hecke zu ſetzen, iſt ſchädlich.
52. Was in moraſtigen Gegenden zu machen.
53. Eigenſchaften einer guten Weißdorn-Hecke.

§. 54. Ob Weißdorn aller Orten wachſe.
55. Eine angefreſſene Hecke ſchneidet ab.
56. Handgriffe, um eine alte Hecke zu erneuern.
57. Von den Weißdornen hat man keinen Nutzen.
58. Sie wehret nicht gegen Wild.
59. Weißdorn-Hecken von eingelegten Stämmen.

IV. Abth. Von Birken-Wällen.

60. Nutzen der Birken-Wälle oder Graben.
61. Handgriffe wie die Raſen geſtochen werden.
62. Wie die Raſen zu erhalten ſind.
63. Ziehet eine Linie; meſſet davon zween Fuß heraus.
64. Meſſet auch die Breite.
65. Ebnet den Platz; leget die Raſen.
66. Laſſet den Wall anlaufen.
67. Füllet die Mitte mit Sand aus.
68. Gebet dem Walle vier Fuß Höhe.
69. Anſchlag der Koſten.
70. Beſte Zeit dazu.
71. Birken wollen weitläuftig ſtehen; Körbe aus den Wurzeln; doppelte Reihen.
72. Einknicken; Handgriffe dabey; wenneher es geſchehe.
73. Die Wälle werden alle 4 Jahre gehauen.
74. Wenn eine Ecke nachzupflanzen iſt, wird die Erde erneuert.
75. Birken-Wälle ſchicken ſich nur in ſandigten Gegenden.
76. Wälle von Steinen ſind nicht gut dazu.
77. Birken-Hecken ſind gut für klein Wild.
78. Aufmunterung zu deren Anlegung.

V. Abth. Von Haſſeln-Hecken.

79. Haſſeln ſchicken ſich zu Hecken.
80. Wie ſie zu ſetzen ſind.
81. Junge Stämme haben den Vorzug.
82. Haſſeln ſchicken ſich nicht in fettes Erdreich.

§. 83. Laſſen ſich nicht beſchneiden noch einflechten.
84. Werden zu Vermachung der Koppeln gebraucht.
85. Gebrauch der Nüſſe.
86. Fehler, wenn ſie nicht an der Wurzel geſtutzet werden.

VI. Abth. Weiden-Hecken.

87. Weiden leiſten in Hecken keinen Nutzen.
88. Schicken ſich überhaupt nicht zu Hecken.
89. Vertragen das Durchflechten nicht.
90. Vermachung von Weiden-Palliſaden.
91. Anbau der Pott- und Kopfweiden empfohlen.
92. Handgriffe bey deren Setzung.
93. Handgriffe bey deren Köpfung.
94. Pottweiden werden in vier Schläge getheilet.
95. Wie der Weidenbuſch zu gebrauchen.

VII. Abth. Hollunder-Hecken.

96. Hollunder wächſet leicht; Nutzen und Schädlichkeit davon.

VIII. Abth. Schwarzdorn-Hecken.

97. Siebenfache Schädlichkeit.
98. Soll nur an Abörtern gezogen werden.
99. Unterricht, wie Schleewein zu machen ſey.

IX. Abth. Obſt-Hecken.

100. Unbequemlichkeiten bey den Obſt-Hecken.

X. Abth. Vermiſchte Hecken.

101. Warum unſre Hecken aus mehrern Pflanzen beſtehen.

§. 102. Hecken von einerley Pflanzen haben den Vorzug.
103. Hohe Bäume gehören nicht in Hecken.
104. Gewöhnliche Hecken-Pflanzen.
105. Aufmunterung zu Einführung neuer Stauden.

XI. Abth. Von Pflanzen, welche den Hek-ken ſchädlich ſind.

106. Erzählung derer den Hecken ſchädlichen Pflanzen.
107. Gutes Zeichen, wenn Unkräuter an Hecken freudig wachſen.

XII. Abth. Von Erneuerung alter Hecken.

108. Alte Hecken werden erneuert.
109. Handgriffe dazu.
110. Lücken werden ausgepflanzt.
111. Eine erneuerte Hecke wird nachgeflochten.

XIII. Abth. Von todten Befrie-digungen.

112. Acht Vorzüge von todten Befriedigungen.
113. Sie ſind koſtbarer als Hecken.
114. Jede Gegend hat ihre beſondere Manier.
115. Fünf Arten von todten Vermachungen. 1 von Holz.
116. Wo ſolche beſchrieben ſind.
117. 2 geflochtene von trockenem Reiſig.
118. 3 von Tannenbäumen.
119. 4 von kleinen Pfählen mit Wolfsgruben.
120. 5 Erdwälle und Wellerwände.
121. 6 ſteinerne Mauern; ungemauerte Mauern.
122. 7 Waſſergraben.

XIV. Abth. Luſt-Hecken.

§. 123. Waren ſonſt in der Mode.
124. Dazu ſchicken ſich Heinbüchen am beſten.
125. Werden wie Weißdornen geſetzt.
126. Die Stämme wollen weitläuftig ſtehen.
127. Haltet die Hecke erſt niedrig.
128. Schneidet ſie mit dem Meſſer, nicht mit der Scheere.
129. Zeit zum Beſchneiden.
130. Immer grünende zu Hecken dienliche Stauden.
131. Uebrige zu Luſt-Hecken ſchickliche Stauden.
132. Windende an Wänden und Bäumen zu gebrauchende Stauden.

XV. Abth. Von Plantagen und Wildniſſen.

133. Hecken kommen aus der Mode.
134. Die Plantagen treten in die Stelle der Hecken.
135. Wie ſolche anzulegen ſind.
136. Was für Bäume ſich darin ſchicken.

III.

Anmerkungen

Von Vertilgung der Wucherblumen und anderer Unkräuter.

* * *

Ein kleiner Feind, dies lerne fein,
Will durch Gedult ermüdet ſeyn.

Gellert.

Anmerkungen von Vertilgung der Wucherblumen und anderer Unkräuter.

Die Königl. Ackergeſellſchaft in Zelle hat eine löbliche Abſicht geäuſert, da ſie eine Belohnung darauf geſetzt hat, wer die beſten Mittel zeigen würde, wie die Wucherblumen zu vertilgen ſind.

Die **Wucherblume** iſt das Chryſanthemum ſegetum *Linn.* und eine an den mehreſten Orten nur gar zu bekannte Pflanze, daher eine genaue Beſchreibung davon überflüßig ſeyn würde; Es iſt eine jährliche Pflanze, welche, wenn ſie Raum genug hat, Buſchweiſe bis zu der Höhe von zween Schuhen wächſet, rund umher die ſaftigen dicken Nebenſtengel ausbreitet, dicke, fleiſchichte, ſaftige, gezackte Blätter ohne Stiele hat, welche unten die Stengel umfaſſen, und eine angenehme helle blaugrünliche Farbe haben. Die Pflanze treibet eine Menge Blumen von einer ſchönen, weitleuchtenden goldgelben Farbe, welche in die Linneiſche Klaſſe der Syngenſia gehören; mithin eine groſſe Menge kleiner Saamen hervorbringen, die nach des **Ritter von Linne** Anmerkung in dieſer Klaſſe vorzüglich leicht vollkommen werden.

Wenn man beurtheilen will, wie dieſe Pflanze zu vertreiben ſey, ſo muß man ſich zuförderſt ihre Natur und Eigenſchaften bekannt machen.

1) Da es eine jährliche Pflanze iſt, welche im Herbſte nach vollendetem Saamen vertrocknet, ſo hat man nicht zu beſorgen, daß die Wurzeln in der Erde zurück bleiben und wieder ausſchlagen, wie bey andern Unkräutern, als den Dieſteln, nur gar zu gewöhnlich iſt.

2) Der Saamen hat eine dicke Hülſe; Weil er dicke Hülſen hat, ſo kann er lange Jahre in der Erde liegen, ehe er keimet. Ich habe bemerkt, daß in einem Acker, welchen man, um ihn von dieſer Pflanze zu befreyen, ohnbeſtellt liegen ließ, der darin ausgeſtreute Saamen erſt nach zwanzig Jahren keimete, wie das Feld wieder aufgebrochen ward.

3) Die dicke Hülſe veranlaſſet, daß der Saamen nicht leicht keimet; er müſſe denn a) oben ſehr flach in der Erde zu liegen kommen, b) lockere Krume, auch c) warme und feuchte Witterung, anbey d) viel Luft haben.

4) Das Feld kann alſo voller Saamen ſtecken, und von dieſem wenig oder nichts keimen, wenn der Saamen a) nicht beym Umpflügen an die Oberfläche kommt, oder wenn b) ein Regen das Feld gleich zuſchlägt, oder c) wenn ſtarke Dürre einfällt, oder wenn d) eine andere Pflanze friſcher und eher aufwächſet, und der Wucherblume die Luft nimmt.

5) Dies letztere iſt die Urſache, warum im Winter-Rocken ſelten Wucherblumen aufwachſen, weil dieſe erſt im Frühjahr keimen, der Rocken aber ſchon vor dem Winter das Feld überziehet; den Winter über auch das Feld eine veſte Borke ſetzt.

6) Der Saamen iſt ziemlich ſchwer. Wenn ein Feld beackert, und ſonderlich die Krume von der Egge durchgearbeitet wird, ſo fallen die ſchwerſten

Theile

Theile gemeiniglich in den Grund: alſo ſenken ſich auch viele Saamenkörner tief, und keimen ſodann nicht eher, bis ſie erſt bey anderweitigem Pflügen in die Höhe kommen.

7) Eine jede Blume hat über hundert vollſtändige Saamenkörner: Eine Pflanze, wenn ſie rechte Art hat, bringt an die hundert Blumen; Der Saamen iſt, wenn kaum die Blume abgeblühet hat, zeitig, und fällt bald aus. Wenn die Pflanze ausgeriſſen und hingeworfen wird, verdorret ſie deswegen nicht, ſondern die Blumen kommen gemeiniglich zur Vollkommenheit und bringen reifen Saamen.

8) Man begreift alſo, wenn in einem Umkreiſe von wenigen Schuhen mehrere Jahre nach einander viele tauſend Saamenkörner ausgeſtreuet werden, welche langſam nach einander keimen: warum viele Jahre lang in der Folge jährlich neue Pflanzen aufgehen können, wenn man auch alle Sorgfalt nimmt, daß kein neuer Saamen ausfällt.

9) Es wird ferner begreiflich, wie ein Feld mehrere Jahre beſtellet werden kann, ohne daß ſich eine merkliche Anzahl von dieſen Pflanzen zeiget, und auf einmal, wenn die Witterung darnach iſt, und die Beackerung des Feldes ihnen gelegen kommt, dennoch das ganze Feld damit überzogen ſey.

10) Wir dürfen uns auch nicht wundern, woher, wenn auch lange Jahre verhindert wird, daß keine Pflanze neuen Saamen ausſtreuet, gleichwol noch alljährlich neue Pflanzen keimen, und dieſes zu Zeiten im vierten oder fünften Jahre mehr als in denen vorhergehenden.

11) Aus dem angeführten wird weiter klar, daß wir nur Ein Mittel haben, unſer Feld von Wu-

cherblumen zu befreyen; Nemlich wir müſſen ein paar Jahre daran wagen, und das Feld mit dem gröſsten Fleiſſe ſolchergeſtalt braken, und mehrmalen vergebens umackern, daſs aller in der Erde ſeit vielen Jahren geſammelter Saamen hervor und zum Keimen komme, und hiernächſt die jungen Pflanzen, ehe ſie blühen, verſtöhret werden.

Ich habe ein Feld gröſstentheils davon befreyet, wo ſie ſich ſeit undenklichen Jahren ſo häufig eingeſaamet hatten, daſs gar kein Sommerkorn darauf zu bauen war; Das Feld ward im Herbſte, ſobald das Korn herab war, nach einem warmen Regen flach umgepflüget, ſo lief in dem nemlichen Herbſte eine erſtaunliche Menge. Es ward darauf übergeegget, die Egge riſs alſo die gelaufenen Pflanzen aus, und beförderte das Keimen von andern Saamenkörnern; Alle gekeimten Pflanzen vergiengen im Winter von ſelbſt.

Im folgenden Sommer ward das Land fünfmal gepflüget, und dazu jedesmal ein fruchtbares Wetter gewählet; Nach wenig Tagen lief eine unglaubliche Menge Pflanzen; dieſe riſs die jeder Fahrt folgende Egge los, und beförderte neue Saamenkörner zum Keimen.

Das Pflügen geſchahe Anfangs tief, hernach flächer, damit nicht allemal die nemlichen Erdtheile an die Oberfläche kamen.

Nach der Brak habe wol Rüben ſäen laſſen, welche erſt ſpät geſäet werden und niedrig bleiben, alſo den Wucherblumen Luft genug laſſen, anbey am ausjäten nicht hindern, welches nicht verſäumet werden darf; Die zurückbleibenden kleineren Pflanzen werden bey dem Aufziehen der Rüben mit heraus geworfen, und verderben im Winter ehe ſie Saamen tragen.

Lein nach der Brake zu ſäen iſt auch gut; Es muß ſolches wegen der häufig darin aufſchieſſenden Wucherblumen zweymal gejätet werden, und diejenigen, denen der Flachs gehöret, werden dazu gezwungen, weil ſie ſonſt nichts vom Flachſe haben würden. Man bedinget mit denenjenigen, welche Lein für Geld ſäen, ein, daß ſie bey Aufziehung des Flachſes alle Wucherblumen mit aufziehen, und vom Felde herunter ſchaffen müſſen.

In einer Brake wird noch nicht aller Saamen keimen, ſo muß man die folgenden Beſtellungen ſo einzurichten wiſſen, daß weniger Saamen von Wucherblumen keime, und die einzelnen etwa aufſchieſſenden Pflanzen muß man ſorgfältig ausjäten, und mit möglichſtem Fleiſſe verhüten, daß kein friſcher Saamen hinzukomme. Wenn die Beſtellzeit um iſt, muß das Braken mit voriger Vorſicht wiederholet werden, ſo kann es faſt nicht fehlen, daß das Feld ganz frey werden muß.

Man wird auch die Wucherblumen überhaupt auf Feldern, welche gebrachet werden, nicht ſo häufig antreffen, als in Sandgegenden, wo keine Brak gebräuchlich iſt.

Sonſt habe ich noch angemerkt, daß die Wucherblumen ſich auf gewiſſen Feldern vorzüglich gut vor andern gefallen müſſen. Denn in den nemlichen Gegenden, ja auf dem nemlichen Felde ſtehen ſie zu Zeiten auf einer Seite häufig, und an andern Stellen findet man ſie faſt gar nicht; ohnerachtet der nemliche Miſt und die nemliche Einſaat wechſelsweiſe gebraucht wird, auch bekannt iſt, daß ſie durch beydes fortgepflanzet und ausgebreitet werden. Das mehrſte ſcheint an der Beſtellung zu liegen.

Bey der Ausſaat muß man ſich hüten, daß ſolche rein geſichtet ſey; denn da der Saamen von Wucher-

 blumen

blumen kleiner als das Korn iſt, kann man dieſes davon reinigen. Man ſiehet auch darnach, daß das Stroh, worin viel Wucherblumen ſind, nicht zum Miſt genommen werde.

Bey dieſen gebrauchten Vorſichten iſt noch möglich, Wucherblumen zu vertilgen; deſto ſchwerer hält es, perennirende Unkräuter auszurotten, deren Wurzeln tief in die Erde gehen, ſo daß der Pflug ſie nicht herausbringet; denn wenn die Wurzeln nur in der Oberfläche der Erde liegen, ſo kann man durch Umpflügen bey heiſſem Sonnenſchein und ſooren Winden veranlaſſen, daß ſolche vertrocknen und erſticken. An einigen Pflanzen aber gehen ſie auf mehrere Schuh unter ſich, und treiben, wenn ſie gleich abgeſtoſſen werden, von neuem deſto mehr aus; und zu deren Vertilgung habe noch kein Mittel ausfündig machen können.

Hieher rechne:

1) Das **Klapperkraut**, Rhinantus Criſtagalli. Kein Unkraut iſt mir verhaßter als dieſes, weil es vor allen andern ein Feld ausſooret, und alle Fettigkeit an ſich zieht.

2) Der **Huflattig**, Tuſſilago farfara. Iſt zwar ein geſundes, und in der Medicin gebräuchliches, auf den Feldern aber verhaßtes Kraut.

3) Das **Kandelkraut**, Equiſetum arvenſe. Deſſen Wurzeln habe ich in der Erde zehn bis zwölf Schuh tief nachgegraben; ſie beſtehen, wie die Pflanze überhaupt, aus vielen Abſätzen, und treiben bey jedem Knoten Nebenranken. In mageren Gegenden kennet man die Schädlichkeit dieſer Pflanze ſo nicht, als in den fetten Weiden an der Elbe bey Hamburg, wo den Kühen die Milch davon vergeht; ja ſie wird oft dem fremden auf die Weide gebrachten Vieh, wenn es nicht von Jugend auf daran gewohnt iſt, gar tödtlich, weil es gar zu hitzig iſt, und das Blut in Wallung bringt.

4) Die **kleine Feldwinde**, Convolvulus arvenſis, wickelt ſich um das Korn, und zieht es nieder.

IV.

IV.

Anmerkungen

über die lange anhaltende Dürre, und den groſſen Waſſermangel vom Jahre 1766.

* * *

Multum adhuc reſtat operis, multumque reſtabit, nec ulli nato poſt mille ſæcula præcludetur occaſio aliquid adhuc adjiciendi.

Seneca.

Anmerkungen über die lange anhaltende Dürre und den groſſen Waſſermangel.

Nachdem wir verſchiedene naſſe Jahre gehabt haben, iſt im Herbſte des 1766ten Jahrs eine bis ins 1767te Jahr anhaltende auſſerordentliche Dürre gefolget; welche, wenn ſie im Frühjahr oder Sommer angefangen hätte, eine allgemeine Hungersnoth veranlaſſet haben würde. Denn es fiel in vielen Monaten faſt gar kein Regen; die Quellen und kleinen Bäche trockneten aus, und die groſſen Flüſſe hat Niemand jemals ſo klein und niedrig gekannt; die mehrſten Mühlen ſtanden aus Mangel des Waſſers ſtille, und viele Oerter mußten das benöthigte Waſſer auf mehrere Stunden weit herholen laſſen.

Was kann nun die Urſache ſeyn, daß in einem Jahre ſo vieler, im andern aber weniger Regen fällt?

Iſt ein Jahr mehr Waſſer vorhanden, und woher kommt ſolches?

Sollte nicht ein oder anderer Naturkündiger bey der auſſerordentlichen Witterung Gelegenheit genommen haben, dieſerwegen Anmerkungen zu machen, und die Urſachen zu entdecken, welche zu dieſer oder jener Veränderung Gelegenheit geben?

Die Naturkündiger ſehen Waſſer und Erde als zwo unterſchiedene Materien an; Ich vermag aber noch keine beſtimmte Gränzen zwiſchen Waſſer und Erde anzutreffen; Man macht aus Waſſer Erde, und aus Erde Waſſer. Daher kann ich das Waſſer nicht anders

erklären, als daß es der allerfeinſte Grad einer in lauter einförmige, unmerklich kleine, ähnliche Theilchen aufgelöſeter Erde ſey, welche nahe an einander ſchlieſſen aber nicht zuſammen hangen, keine merkliche Zwiſchenräume laſſen, und in denen wir eine Art von beſtändiger innerlicher Bewegung antreffen, vermöge welcher das Waſſer ſich weiter auszubreiten geneigt iſt.

Man pflegt als eine Eigenſchaft des Waſſers anzugeben, daß es nätze; Es iſt dies aber nichts anders, als daß ſich leicht einige der allerkleinſten Theilchen von der ganzen Maſſe trennen, und mit denen ſie berührenden Materien vereinige; ſo kann man auch ſagen, daß Mehl oder ein jeder anderer feiner Staub nätze, weil er leicht anhänget.

Wenn mehrere der kleinſten Theilchen, welche ſich bisher unter der Geſtalt von Waſſer gezeiget haben, ſich in einen Körper vereinigen, und von den übrigen unterſchieden betrachtet werden können, ſo nennen wir ſolche wieder Erde, und wenn wir viele ſolcher Körperchen im Waſſer unterſcheiden, ſo ſagen wir, es ſey trübe; oder, wenn wir ſie gar davon trennen können, ſo ſagen wir, das Waſſer habe viele Erdtheile. Wir betrachten aber Waſſer und Erde von welcher Seite wir wollen, ſo laſſen ſich überall keine gewiſſe Gränzen beſtimmen; So wie auch dasjenige, was wir Luft nennen, nur blos dem Grade nach von jenen unterſchieden iſt.

Wir nennen naſſe Jahre, wenn eine gröſſere Menge Regen fällt, wie gewöhnlich zu fallen pflegt.

Man ſamlet nemlich an verſchiedenen Orten, wo Wetterbeobachtungen angeſtellet werden, auch mit Fleiß den von Tagen zu Tagen fallenden Regen auf, berechnet, wie viel Zoll hoch Regen in jedem Monate falle.

Dieſes

Dieſes wechſelt zu Zeiten in ganz nahe neben einander liegenden Gegenden merklich ab. Man wird z. E. des Sommers über bey Gewittern wahrnehmen, daß ſolche mehrentheils nur einerley Strich nehmen, und gewiſſe Oerter ſelten berühren.

Wenn nun in einer Gegend mehr Regen fällt wie gewöhnlicher Weiſe in andern Jahren zu fallen pflegt; ſo kann ſolches eine vierfache Urſache haben.

1) Daß in dem Jahre mehr wäßrige Theile vorhanden ſind wie vorhin.

Wenn man die groſſe Menge von dem, in denen gehabten verſchiedenen naſſen Jahren gefallenen Regen betrachtet, ſo ſollte man wirklich glauben, daß die Maſſe des Waſſers ſich vermehrt habe: Aber woher ſollte denn wol die gröſſere Maſſe des Waſſers gekommen ſeyn, und wie hat ſich ſolches ſo plötzlich wieder verlohren, daß nun auf einmal eine auſſerordentliche Dürre einfällt. Wir können keine neue Schöpfung von Waſſer annehmen, und daß ſolches nun wiederum annulliret worden.

Sind alſo etwa 2) in denen verfloſſenen naſſen Jahren von einer entfernten Weltgegend mehr Waſſertheilchen durch den Wind oder eine andere Urſache zu uns geführet und bey uns erhalten, nun aber plötzlich wieder weggetrieben worden?

Dies ſcheint allen Erfahrungen zu widerſprechen, da man beobachtet haben will, daß die aufſteigenden Dünſte gemeiniglich nicht weit fortgetrieben werden, ſondern ſich bald wieder niederlaſſen.

Es ſteigen auch mit den wäßrigen Dünſten verſchiedene materielle Theile, auch Eyer von Inſekten, Schwämmen und dergleichen in die Höhe; wenn alſo die ſich bey uns niederlaſſende Dünſte aus entfernten Gegenden

Gegenden herkämen, ſo müßten wir darin merkliche Unterſcheide finden. Zudem hat ſich in den naſſen Jahren das mehrſte Waſſer in die Bäche und Flüſſe geſamlet, und daraus in das Meer ergoſſen.

Was iſt denn wol die Urſache, welche das Waſſer von Tagen zu Tagen gleichſam wieder zurück geführet hat?

Man kann nicht wol 3) darauf verfallen, zur Urſache der Näſſe anzugeben, daß das Waſſer in einer auſſerordentlichen Bewegung geweſen, mithin der gefallene Regen bald wieder in Dünſte aufgelöſet, und abermals als ein Regen zurück gefallen ſey. Denn ſo müßte es neben moraſtigen niedrigen Gegenden, wo beſtändig Dünſte in die Höhe ſteigen, ohne Unterlaß regnen.

Mir ſcheinet daher 4) klar zu ſeyn, daß wir in denen naſſen Jahren eigentlich nicht mehr Waſſer gehabt haben als ſonſten; ſondern daß ſich nur mehrere aufgelöſete Theile von der jederzeit um uns befindlichen Materie, welche wir ſonſt als Erde oder Luft wahrnehmen, dasmal in der Geſtalt von Waſſer dargeſtellet haben. Aber was iſt denn die Urſache einer ſo merkwürdigen Veränderung? Warum haben ſo viele materielle Theile dieſe Zeit über eben Waſſer und keine andere Materie vorgeſtellet, und warum haben wir nun auf einmal gar kein Waſſer gehabt?

Ich erinnere mich nicht, in den Witterungsbeobachtungen bemerkt zu haben, daß in denen Lufterſcheinungen, in denen Bewegungen des Windes, oder in denen Veränderungen derer Barometer etwas auſſerordentliches wahrgenommen worden. Das 1766te Jahr fing an bis Mitten in den Sommer ziemlich naß zu ſeyn, plötzlich hörte der Regen auf, und die Oberfläche der Erde trocknete auf verſchiedene Schuh tief aus.

Muß

Muß man nun den Grund einer ſo plötzlichen Veränderung zu erforſchen, auf mehrere Jahre hinausgehen? Iſt jemand auf gewiſſe Spuren gerathen?

Ich muntere alle Naturforſcher und Landwirthe auf, der Sache weiter nachzudenken, und auf die noch ferner folgende Veränderungen zu ſehen.

Denn es würde in der Landwirthſchaft von äuſſerſtem Nutzen ſeyn, wenn wir ſicher, oder auch nur mit einigem Grade der Wahrſcheinlichkeit beurtheilen könnten, ob ein naſſes oder trocknes Jahr folgen, und ob eine gewiſſe Jahrszeit vor andern trocken oder naß ſeyn werde; Man könnte darnach ſeine Maaßregeln nehmen, den Ackerbau beſſer einrichten, auch ſich in Verkaufung oder Aufhebung der Früchte richten.

Die Natur handelt nach gewiſſen Geſetzen; eine jede Veränderung hat in vorhergegangenen Bewegungen ihren Grund. Mán hat aus der Erfahrung verſchiedene Wetterregeln gemacht, die zuverläßig ſind; und es dürfte nicht ſo ſchwer fallen, mehrere Regeln ausfündig zu machen, wie wir uns Anfangs vorſtellen werden, wenn wir nur mehr auf den Zuſammenhang im Ganzen Acht geben; Anbey Vorurtheile und die allgemein angenommene unrichtige Erklärungen bey Seite ſetzen.

Wir begnügen uns gemeiniglich, dergleichen Veränderungen aus dem Drucke, der Schwere oder der Schnellkraft der Luft u. ſ. w. zu erklären, ohne zu bedenken, daß dieſes leere, nichts bedeutende Worte ſind.

Wäre es an dem, daß das Waſſer nach des Suckows Erklärung (Naturlehre §. 348) eine vom Feuer geſchmolzene reine Erde iſt; ſo müßte eine heiſſe Witterung viel Waſſer zu wege bringen. Wir haben aber bey recht heiſſen Sommern eine Dürre, und in naſſen Jahren iſt die Witterung kälter;

Vielleicht iſt die Wirkung des Feuers, wenn wir ſie auf der Oberfläche der Erde am wenigſten fühlen, unter der Erde deſto ſtärker, und die Schmelzung geſchiehet von unten. So müßte aber auch der vom Feuer mit abhangende Trieb von den Pflanzen in naſſen Jahren ſtärker ſeyn, wovon wir das Gegentheil wahrnehmen. Andere Verſuche ergeben auch, daß die Wirkung des Feuers von unten auf bey heiſſer Witterung eben am ſtärkſten ſey. Gleichwol können wir die Verwandlung der Erde in Waſſer auf eine Zeitlang nicht anders als durch das Feuer erklären: Geſchiehet alſo vielleicht die Verwandlung in einer andern Gegend, oder iſt ſolche einige Zeit vorher geſchehen, daß wir alſo von der Wirkung des Feuers nichts ſpüren?

Bey dieſer Gelegenheit kann ich unangemerkt nicht laſſen, wie ſehr ich es wünſche, wenn mich jemand von der Natur des Flüßigen näher überzeugen könnte.

Nach meiner Theorie iſt urſprünglich alles flüßig, und die veſten Körper und Materien entſtehen nur zufällig.

Wir haben dreyerley flüßige Materien, welche uns vornemlich in die Sinne fallen, nemlich **Waſſer, Oel** und **Queckſilber.**

Das Waſſer unterſcheidet ſich, daß es ſich nach einer horizontalen Fläche ausbreitet, und am Rande in die Höhe ſteiget. Das Queckſilber bildet lauter Kugeln, und wenn zwey Queckſilberkügelchen zuſammen gebracht werden, flieſſen ſie in eine dritte gröſſere Kugel in einander. Vom Oel hingegen weiß noch kein beſtimmendes Kennzeichen anzugeben. Es beſtehet vornemlich aus einer feinen mit Waſſer vermiſchten Erde. Die wenigen darin enthaltenen flüchtigen Theile, welche eben das Oel ausmachen, kann man nicht hinreichend unterſcheiden und beſtimmen. Beſondere Feuertheilchen kann ich nicht in der Erklärung annehmen, indem dasjenige, was wir Feuer nennen, nur eine beſondere Art von Bewegung iſt, welche der Materie mitgetheilet wird, nicht aber eine beſondere Materie; daher denn die in den Körpern durch die mitgetheilte Bewegung des Feuers entſtehende Bewegungen nach deren verſchiedener Natur ſo gar unterſchieden ſind; Indem ſolche bald heiß, bald glüend, bald kochend, bald geſchmolzen, bald fix werden.

V.

Gedanken

über die unter dem Hornvieh herrſchende Seuche.

* * *

- - - Ce ſont les dieux eux mêmes
Qui rempliſſent leur haine & leurs décrèts
ſuprêmes.

Addiſſon Traged. de Caton.

Gedanken über die unter dem Hornvieh herrſchende Seuche.

Es iſt nunmehro an die dreyßig Jahre, daß ganz Deutſchland, ja ein groſſer Theil von Europa, über eine anhaltende Seuche unter dem Hornvieh klaget, und da nach der Verfaſſung der deutſchen Haushaltungen das Hornvieh einen groſſen Theil unſers Reichthums ausmacht, ſo kann man den dadurch veranlaſſeten Schaden auf Millionen rechnen.

Sonſten pflegen anſteckende Seuchen nur auf eine kurze Zeit zu wüten, und alsdenn wiederum nachzulaſſen; Es ſcheinet aber von der gegenwärtigen gar keine Errettung zu ſeyn; denn wenn gleich eine Gegend auf einige Zeit davon befreyet bleibet, ſo wird ſie doch nach verſchiedenen Jahren anderweitig dadurch heimgeſucht, und man höret von Zeit zu Zeit betrübte Erzählungen, daß die Seuche an Oertern, wo ſie in vielen Jahren nicht geweſen, ſich abermalen von neuen ausbreite; Sie ziehet alſo um ſo mehr die Aufmerkſamkeit eines jeden Hausvaters auf ſich, da alle bisher angeſtellte Nachforſchungen nach dem Grunde der Krankheit annoch vergebens zu ſeyn ſcheinen, wenigſtens noch kein ſicheres Mittel, ſich dagegen zu verwahren, erfunden worden, ein jeder alſo in ſteter Unſicherheit wegen ſeines Vermögens lebet.

Daher nicht ohne Nutzen iſt, wenn ein jeder ſeine Gedanken und Anmerkungen mittheilet, damit an-

dern Gelegenheit gegeben werde, der Sache weiter nachzudenken.

Wir nennen eine Krankheit, wenn die in einem Körper nach deſſen Bau und Natur nach gewiſſen Geſetzen erfolgende Bewegungen in Unordnung gerathen.

Dies kann geſchehen:

1) Entweder daß die natürlichen Bewegungen gehemmet werden; z. E. wenn die Säfte in eine Stockung gerathen und einen Geſchwulſt veranlaſſen.

2) Oder wenn ſie beſchleuniget werden und zu geſchwind erfolgen. Z. E. wenn ein Menſch einen Durchfall erhält, und die Speiſen ehe ſie recht verdauet ſind, paßiren, oder wenn das Blut in auſſerordentliche Wallung geräth.

3) Oder aber, es kommen neue Bewegungen hinzu, die gar nicht in den Körper gehören. Dahin gehöret der Froſt im Fieber; oder wenn die Säfte des Körpers in Suppuration gerathen.

Eine jede Krankheit ſetzet voraus, daß eine zufällige Urſache ſie wirket: und es iſt nicht genug für einen Arzt, daß er die Krankheit zu heben ſucht, ſondern er muß vornemlich auf die Urſache, welche ſie veranlaſſet, ſehen, und ſolche wegräumen, ſo iſt die Krankheit bald gehoben; und da die Aerzte nicht ſelten mehr auf die anſcheinende Krankheit als auf die Urſache ſehen und nachforſchen, ſo iſt leicht zu errathen, warum manche Krankheit ſo langſam und ſchwer gehoben wird; und warum am Ende zu Zeiten die Natur mehr als alle Arzneymittel helfen muß. Z. E. wenn ſolche Stockungen im Körper entſtehen, welche wir Flüſſe nennen, ſo begnügen ſich die mehrſten Kranken, daß ſie durch warm halten, reiben, räuchern, und dergleichen äuſſerliche Mittel die Stockung heben;

wenige

wenige befleißigen ſich aber, aus dem Blute oder aus den Säften die fremde Materie, welche die Stockung veranlaſſet, wegzuräumen, und ſo kommt ſolche oft wieder; oder man vertreibt ſie von einem Theil des Körpers nach einem andern. Eben ſo verhält es ſich mit den Fiebern; die mehrſten Aerzte begnügen ſich, wenn ſie das Fieber ſelber hemmen, und die Nerven durch den Gebrauch der China ſtärken, daß die das Fieber veranlaſſende Materie nicht weiter darauf wirken kann. Bemüheten ſie ſich dagegen gleich Anfangs mehr, die rechte Fiebermaterie und ihren Sitz und Natur, auch wie ſie aus dem Grunde gehoben werden könne, zu erforſchen, ſo würde die Cur oft ſicherer und geſchwinder vollendet werden, ohne daß der Patient nöthig hätte, den Körper ſo lange mit Medicin abzumatten, eine genaue Diät zu beobachten, und doch mehrmalen Recidive oder ſchlimmere Zufälle zu befürchten.

Bey vielen Krankheiten kommt eine ſolche neue Bewegung hinzu, welche wir eine Gährung nennen, ich habe aber bereits im II. Theil des Hausvaters S. 703. angeführt, daß vielleicht noch Niemand, worin die Gährung beſtehe, deutlich erkläret hat; Indeſſen kann ich eine jede Art von Gährung in einer Materie gemeiniglich nur einmal hervorbringen, und nicht ſo oft als man wünſcht wiederholen; ſondern es wird dazu

1) eine flüßige Materie erfordert, welche die Bewegung anzunehmen fähig iſt.

2) Muß eine fremde Materie zugeſetzt werden, welche die Gährung wirket.

Ich habe noch keine Begriffe, daß eine Gährung anders als durch lebendige Thiere oder durch denen-

ſelben ähnliche bewegliche Kügelchen gewirket werden könne: (S. Hausv. II. Th. S. 752)

Die zuzuſetzende Materie muß alſo dergleichen Thiergen oder den Saamen dazu enthalten, und die andere in Gährung zu ſetzende Materie muß flüßig und weich genung ſeyn, daß ſich die Thiergen darin bewegen können; ſie muß zugleich ſolche Theile enthalten, welche den Thiergen Nahrung geben, und zu ihrem Aufenthalt und Vermehrung bequem ſind. Dieſes nennen wir bey denen durch eine Gährung entſtehenden Krankheiten: „ Es muß dazu vorher die „ Diſpoſition im Körper ſeyn.“

Unterſuchen wir nun die mehrſten anſteckenden Krankheiten bey Menſchen und Vieh, ſo werden wir finden, daß die Diſpoſition dazu im Körper allbereits vorhanden ſeyn müſſe. Daher theilen ſich anſteckende Krankheiten einigen Körpern entweder gar nicht, oder langſam mit, andere hingegen werden geſchwind dadurch angegriffen.

Die Diſpoſition allein veranlaſſet aber noch nicht, daß eine Seuche zum Ausbruch kommt, ſondern es muß von auſſen die Urſach der Gährung mitgetheilt werden: dieſe pflegen wir ſodann einen anſteckenden Gift zu nennen.

Kommen ſodann zwo oder mehrere Arten von Gährung zuſammen, ſo pflegt die Krankheit tödtlich zu ſeyn.

Kennen wir nun den Grund einer Krankheit, ſo fällt es leichter, die dagegen dienliche Mittel zu verordnen, und man erkennet, daß es unmöglich ſey, einen Körper für eine anſteckende Seuche zu bewahren, wenn die Diſpoſition dazu ſeit langer Zeit vorhanden iſt, und wenn wir die, die Gährung veranlaſſende Materie

terie

terie nicht abhalten. Mithin, wo eine anſteckende Seuche zu befürchten iſt, müſſen wir 1) jeden Körper durch lange vorher anzuwendende Zubereitungsmittel verwahren, damit er dazu keine Diſpoſition erhalte; daß nemlich alle Säfte rein und in ihrer gehörigen Ordnung bleiben, ſo, daß wenn auch gleich der Saamen zur Gährung hineingebracht würde, derſelbe ſich doch nicht darin ausbreiten oder zum Nachtheil des Körpers Ueberhand nehmen könne; 2) müſſen wir ſuchen, alle die in einem Körper gebrachte oder erzeugte Gährungsthiergen umzubringen, ohne daß weitere Brut davon übrig bleibe, welche ſich in andere Körper ausbreite. Denn ſo bald dieſe ſich nicht weiter mittheilen, wird ein Köper nicht angeſteckt werden, wenn auch die Diſpoſition noch ſo ſehr dazu da wäre. Die Vertilgung dieſer Brut hält aber, wo ſie ſich einmal ausgebreitet haben, ſo gar ſchwer und iſt faſt unmöglich. Daher können wir jetzt verſchiedene anſteckende Seuchen, von denen wir wiſſen, daß ſie ehedem bey uns unbekannt geweſen, und erſt in neuern Zeiten zu uns gebracht wotden, gar nicht weiter ausrotten. Hieher rechne die ſo bekannten Pocken, und wie ich bereits gezeiget habe, daß die Hornviehſeuche damit die gröſte Aehnlichkeit habe; H. V. II. S. 483. ſo befürchte, daß es eben ſo ſchwer halten wird, ſolche ganz auszurotten.

Gleichwol dürfen wir den Muth nicht verlieren, ſondern da uns an Erhaltung unſers Viehes ſo gar viel gelegen iſt, ſo hilft vielleicht Fleiß, Aufmerkſamkeit und Unverdroſſenheit ein Mittel erfinden, welches uns gegen fernere Gefahr in Sicherheit ſtellet. Alle Erfahrung zeiget, daß die Seuche, wenn ſie bey einem Stücke Viehes erſt recht zum Ausbruche

kommt, gemeiniglich tödtlich ſey; das mehrſte wird alſo auf Vorbereitungs- und Verwahrungsmittel beruhen; Man hat bishero das Salz für ein ſolches allgemeines Verwahrungsmittel gehalten.

Im Zelliſchen machen jetzt einige Erfahrungen ſolches zweifelhaft; da Vieh, dem man Salz gegeben hat, dennoch die Seuche erhalten hat, und umgefallen iſt.

Mir ſind auch Oerter in Franken bekannt, wo dem Vieh beſtändig Salz gegeben wird, und die Seuche ſolches doch weggeriſſen hat.

Vielleicht liegt das Verſehen aber darin, daß das Vieh nicht oft genug, und nicht in gehöriger Menge Salz erhalten hat.

Vielleicht hat man den Gebrauch zu ſpät angefangen; So viel iſt gewiß, daß in mehrern Gegenden, wo Salzquellen ſind, die Seuche in allen dieſen Jahren ſich nie geäuſſert hat, wenn ſie gleich nahe dabey ausgebrochen iſt. Mir ſind auch mehrere Hauswirthe bekannt, welche ihr Vieh damit allein verwahret zu haben glauben, und in der Erfahrung finde nichts geſchickter, um dergleichen Thiergen zu zerſtöhren, als unſer gemeines Küchenſalz. (H. V. I. S. 152.)

Ein jeder vorſichtiger Hausvater wird alſo um ſo eher den Gebrauch des Salzes fortſetzen, da es dem Vieh überhaupt geſund, und zu deſſen beſſern Gedeihen beſonders zuträglich iſt.

In den Pocken bey Menſchen ſind nach gewiſſen Umſtänden balſamiſche Mittel geſund, welche die inwendigen Theile ſtärken, und die in Gährung gerathene Materie heraustreiben, wenn ſie nur nicht hitzen.

Die bey Menſchen anzuwendende balſamiſche Mittel mögten für das Vieh wol zu koſtbar fallen; dagegen

muß

muß man geringere dieſen zuträgliche Mittel ausfündig machen.

In meiner Gegend hat man ſehr gut gefunden, jedem Stück Hornvieh jährlich ein paar mal einen in Theer umgekehrten Hering in den Hals zu ſtecken und niederſchlucken zu laſſen. Aeuſſert ſich die Seuche in der Nähe, ſo iſt nöthig, daß man die in der Luft ſich ausbreitende Brut der Gährung abhalte: dies geſchiehet am beſten durch einen in denen verſchloſſen zu haltenden Ställen auszubreitenden Dampf von Eßig, Zwiebeln, Teufelsdreck und dergleichen ſcharfen Sachen.

Am ſchlimmſten iſt nur, daß es ſo gefährlich fällt, in Ställen mit Feuer zu räuchen. Einige wollen bey eintretender Gefahr das Vieh lieber in freyer Luft halten. Mir ſcheint es nach der Natur der Krankheit weit ſicherer, daſſelbe in veſten Ställen zu verwahren, warm zu halten, und eine beſtändige Tranſpiration zu befördern, dabey das Vieh mit Stroh über der Haut zu reiben.

Sobald nur die geringſte Vermuthung von der Seuche iſt, muß man dem Vieh alles harte Futter ſo viel möglich entziehen, und nur laulichten Mehltrank geben, vor allen Dingen aber dem Vieh ſo viel es nur ſaufen will, geben, jedoch niemalen kalt ſaufen laſſen, anbey ſo lange noch Hoffnung iſt, den Gebrauch des Salzes täglich fortſetzen, auch mit räuchern nicht nachlaſſen. Dem Vieh ein Haarſeil zu ziehen, dürfte den Ausfluß der in Gährung ſeyenden Materie nach den äuſſern Theilen befördern. Das Aderlaſſen muß nach der Natur der Sache ein gutes Verwahrungsmittel ſeyn.

Da das Vieh gemeiniglich eine Verſtopfung oder einen innerlichen Brand erhält, iſt beydes zu verhü-

ten, wozu ein eben empfohlener, die Gedärmer ſchmeidig machender Mehltrank dienlich iſt.

Vielleicht iſt auch von groſſem Nutzen, dem Vieh täglich eine Portion Eßig zu geben, und ich wünſche zu hören, ob damit irgendwo Verſuche gemacht worden.

Die bey uns gewöhnlichen Tränke von den Oelkuchen müſſen ebenfalls zuträglich ſeyn; Vielleicht wäre noch beſſer, Leinſaamen blos zu kochen, und ihnen davon einzugeben.

Es kommt aber allemal in Betracht, daß man die rechte Zeit zu treffen wiſſen müſſe, wenn Vorbereitungsmittel anzuwenden dienlich ſind. Denn wir Menſchen finden oft bey uns, wenn wir zu früh und ohne Noth uns durch Vorbereitungsmittel gegen eine vermuthete Krankheit verwahren wollen, daß dadurch eine Krankheit eher befördert als abgewandt, und der vorhin geſunde Körper eben ſchwächlicher gemacht werde.

Bey dem Vieh iſt zu ſchwer und faſt unmöglich zu beobachten, wenn der erſte Anfang der Diſpoſition zur Seuche entſtehe.

Es beruhet auch viel auf den Grad, in welchem wir Vorbereitungsmittel geben dürfen.

Weitere Verſuche und eine unermüdete Aufmerkſamkeit, ſonderlich von geſchickten Aerzten, welche den Lauf der Krankheit zu beurtheilen fähig ſind, werden uns hoffentlich mit der Zeit gewiſſe Mittel an die Hand geben. Ein jeder Hausvater bemühe ſich nur, das Seinige beyzutragen und ſeine Anmerkungen mitzutheilen.

VI.

VI.

Nachricht
von einigen eßbaren Schwämmen.

Vilibus ancipites Fungi ponuntur amicis.

Juven.

Nachricht
von einigen eßbaren Schwämmen.

Brückmann hat eine Beſchreibung der Trüffeln gegeben. (2366)

Breynius handelt von officinellen Schwämmen, die in der Medicin gebräuchlich ſind. (2365)

Müller hat im Däniſchen von eßbaren Schwämmen geſchrieben. (S. T. II. S. 753)

Im Deutſchen iſt mir aber Niemand bekannt, der davon ausführliche Nachricht gegeben hätte; welche uns doch um ſo nothwendiger zu ſeyn ſcheinet, da wir viele Sorten von Schwämmen nicht allein zur Speiſe gebrauchen, ſondern wol gar unter die Leckerbisgen zählen, andere oft ähnliche aber giftig und zu Zeiten tödtlich ſind; Mithin einem Haushälter daran gelegen iſt, die brauchbaren von den ſchädlichen zu unterſcheiden.

Haben wir bey uns etwas, das zur Nahrung und Wohlſchmacke dienen kann, ſo handeln wir unrecht, wenn wir keinen Gebrauch davon machen; hingegen kann ein Ungeſchickter, indem er dergleichen Schwämme ſuchet, ſich in den Kennzeichen leicht triegen, und eines für das andre nehmen. Niemand ſetzt aber ſeine eigene und ſeiner Freunde Geſundheit vorſetzlich in Gefahr.

Die mehrſten Botanici beſchreiben uns Schwämme; ihre Beſchreibungen ſind aber nicht für Haushälter.

Der

Der unermüdete Herr Schäffer hat uns eine weitläuftige Beſchreibung von den Regensburger Schwämmen geliefert. (2375) Sie iſt aber zu koſtbar.

Ich leſe eben in des Flemmings deutſchen Jäger II. Theil S. 61 ein Regiſter von 26 eßbaren, und von 35 unnützen Bültzen oder Schwämmen; ſeine Beſchreibungen ſind aber ſo kurz und unvollkommen, daß man die wenigſten daraus erkennen kann, und dergleichen Beſchreibungen ſind oft die ſchädlichſten.

Ich wünſche alſo, daß jemand eine ſolche Beſchreibung von allen eßbaren Schwämmen liefern mögte, woraus ein jeder Haushälter ſie ſicher kennen, und ſofort die ſchädlichen von den geſunden unterſcheiden kann.

Es wird dazu eine Beſchreibung erfordert:

1) Von ihrer äuſſerlichen Farbe, ob ſolche weiß, gelb, bräunlicht und ſo weiter ſey.

2) Von der Geſtalt des Hutes, ob ſolcher platt, breit; in der Mitte eingedruckt oder erhaben ſey.

3) Von deſſen Gröſſe, indem ein jeder Schwamm nicht über eine gewiſſe Gröſſe zu wachſen pflegt.

4) Von der untern Fläche, ob ſolche blätterricht oder mit Röhren iſt.

5) Von der Geſtalt der Blätter, ob ſolche dünn oder fleiſchicht ſind. (S. Hausv. II. Th. S. 753)

6) Von der Farbe der Unterfläche.

7) Von dem Stiele.

8) Von Nebentheilen: So macht ſich eine Sorte Schwämme, welche eßbar gehalten wird, kenntlich durch die Haut, welche im Anfange die Blätter bedeckt hat, und in Geſtalt eines Ringes um den Stiel zurück bleibt: Fungi longiſſimo pediculo ſed maculati eſculenti I. B. H. T. III. p. 826.

9) Von ihrer Geſtalt, wenn ſie anfangen zu wachſen; denn ſolche iſt oft von derjenigen, die ſie in der Folge annehmen, ganz verſchieden, und die mehrſten ſind je jünger je beſſer zum Gebrauch.

10) Von dem Geruche; welcher bey verſchiedenen ihre Schädlichkeit verräth.

11) Von der Farbe des inwendigen Fleiſches, auch ob ſie viel oder wenig Fleiſch haben.

12) Von dem Safte und deſſen Farbe. So haben die Breitlinge weiſſen Saft wie Milch, und die Dänlinge röthlichen Saft.

13) Von dem Orte, wo ſie anzutreffen ſind, z. E. in Hölzern, auf Wieſen, an Stämmen von Eichen.

14) Von der Jahrszeit, wenn man ſie ſuchen und ſamlen muß; So wachſen die Morcheln nur im April.

15) Wie, und ob ſie einzeln oder Haufenweiſe wachſen.

16) Welche Witterung ihnen am vortheilhafteſten iſt. So bringet ein warmer und etwas feuchter Herbſt mehr Champignons, als bey einer trocknen Witterung.

17) Wie man ihr Wachsthum befördert; ſo treibet zu Zeiten ein Miſtbeete viele Champignons, ohne daß wir die Urſache davon wiſſen.

18) Von den Unterſcheidungszeichen, woran man die brauchbaren von denen ähnlichen ſchädlichen erkennet.

19) Von deren rechten Geſchlechtsnamen, und deren deutſchen Benennungen in jeder Provinz.

Zur Probe will ich eine ohngefehrliche Beſchreibung von denen in meiner Haushaltung gebräuchlichen Schwämmen geben:

I.) Die gebräuchlichſten ſind diejenigen, welche ein jeder unter dem Namen der Champignons kennet; Agaricus campeſtris *Linn.*

Bauhinus nennet ſie auf deutſch Heiderling oder Drüſchling, Tabernamontanus, Treutſchling: mir iſt aber nicht bekannt, daß ſie in Niederſachſen eine deutſche Benennung haben.

Sie kommen wie runde Kugeln in der Gröſſe einer Nuß aus der Erde; alsdenn ſind ſie am ſchmackhafteſten, und wenn man ſie in Eßig einmachen will, müſſen ſie ganz jung gepflücket werden. Nur muß man ſich hüten, daß man ſie nicht mit denen zu gleicher Zeit gemeiniglich eben wie weiſſe Kugeln aus der Erde kommenden Boviſten oder Lycoperdis verwechſelt; dieſe unterſcheiden ſich dadurch, daß ihre Oberfläche etwas rauh wie Leder anzufühlen iſt, die von den Champignons hingegen iſt glatt: an jenen iſt kein Stiel, und wenn man ſie drückt, brechen ſie auseinander, und enthalten in einer merklichen Haut eine

meh-

mehligte Subſtanz, welche, wenn ſie ålter werden, zu einem ſchwarzen Staub wird.

An den Champignons bemerket man den beſondern Stiel, und die ſchon röthlich hervorſcheinenden Blåtterchen.

Dieſe wachſen vornemlich auf Weiden, wo Vieh gehet, in luftigen Eichhölzern, in den Gårten, wo fauler Miſt untergegraben iſt, oder auf alten Spargesfeldern, auch auf Miſtbeeten; wie man denn auch, um ſie tåglich zu haben, beſondere Beete dazu anzulegen pflegt.

Sie wachſen einzeln; auf einem Fleck aber, wo man einmal welche geſamlet hat, pflegt man tåglich welche wieder zu finden, vornemlich wenn man die Stiele nicht zu tief aus der Erde reiſſet.

Ihre beſte Zeit iſt im Herbſt im Auguſt und September.

Die im Anfange ſich zeigende runde Kugel breitet ſich bald weiter auseinander, und ſo zeiget ſich der Hut in der Geſtalt einer holen Halbkugel; die åuſſere Schelle iſt weiß; zu Zeiten fållt ſie etwas in das röthliche oder bråunliche. Gemeiniglich iſt ſie glatt und glånzend, ſonderlich wenn die Champignons gute Art haben; zu Zeiten ſpringt ſie hie und da etwas auf, und wird ſchuppicht.

Sie haben inwendig viel weiſſes Fleiſch, und, wenn ſie recht fett ſind, etwas weißlichten Saftes.

Die Unterflåche iſt mit fettigen gegen den Stiel zu abgeſtutzten Blåttchen von zweyerley Långe und angenehmer röthlicher Farbe bedecket. Die Farbe åndert

dert ſich, nachdem die Champignons jung oder alt, oder aber auf einem fetten oder magern Boden gewachſen ſind, und iſt bald heller bald dunkeler.

Die Blätterchen laſſen ſich leicht vom Fleiſche trennen, und werden, wenn die Champignons gegeſſen werden, herausgenommen, wie man denn auch die äuſſere Haut abziehet: Sind ſie aber noch ganz klein, und noch nicht aufgegangen, bleibt beydes daran.

Der Stiel iſt gerade, aus- und inwendig weiß; an den jungen Champignons wird er mitgegeſſen, an alten iſt er trocken und zäh. Er löſet ſich leicht vom Hute ab.

Wenn die Champignons ſich aufthun, iſt der Hut unten mit einer dünnen Haut bedeckt, welche aber bald vergehet.

Wenn die Champignons einen Tag oder darüber alt ſind, wird der Hut oben platt wie ein Teller, die Blätterchen geben ſich ganz hervor und werden ſchwärzlicht, alsdenn iſt das Fleiſch bereits mit kleinen Maden angefüllt, und ſie taugen nicht weiter zum Gebrauch.

Ihr Geruch iſt angenehm und etwas erdhaft.

Es kommen gemeiniglich zugleich noch andere Schwämme aus der Erde, welche im äuſſern Anſehen denen Champignons ähnlich kommen; man erkennet aber dieſe bald am Geruche, und an denen röthlichen fettigen Blättern: An den ähnlichen ſind die Blätter feiner, oder häufiger, oder von mehrerley Länge, oder von gelblicher oder weiſſer Farbe, oder ſie haben faſt gar kein Fleiſch, oder einen verdächtigen Geruch.

II.)

II.) Von der zwoten Art, welche man für die leckerſte hält, weiß ich eben ſo wenig einen deutſchen Namen; auf franzöſiſch werden ſie Moucerons genannt, und unter dieſer Benennung ſind ſie in unſern Küchen gebräuchlich.

Es iſt Agaricus mammoſus *Linn.* Fungi verni Mouceron dicti odori & eſculenti. I.B.H. III. p. 823.

Dieſe kommen in Geſtalt kleiner runder gelbbrauner Erbſen mit ziemlich langen dünnen Stielen aus der Erde; ſie nehmen gemeiniglich einen Fleck ein, in der Form und in dem Umfange, als wenn ein Vieh ſeinen Urin dahin gelaſſen hätte, wornach ſie vielleicht lieber wachſen: Man pflückt auf einem ſolchen Fleck oft zur Zeit eine ganze Menge, und dieſes viele Tage nach einander, ſonderlich wenn man die Stiele in der Erde läßt, da man umher auf viele Schritte weit keinen weiter ſpüret. Beym pflücken iſt ein eigner Handgriff, daß man den Hut erſt nach einer Seite, und darauf zurück nach der andern bieget, ſo löſet ſich ſolcher von dem an ſich magern Stiele ab; zieht man ſie mit dem Stiele heraus, ſo bleibt eine Menge Sand und Erde daran, welche ſich in den Blätterchen veſtſetzet, und beym Eſſen zwiſchen den Zähnen unangenehm fällt.

Wenn ſich ein Mouceron weiter ausbreitet, erhält der Hut die Geſtalt von einen ſtumpfen Kegel in der Gröſſe einer kleinen Nuß, und endlich breitet ſich der Hut mehrentheils platt aus in der Gröſſe eines halben Guldens; Da aber das Fleiſch ſchon gleich wie in den Champignons von kleinen Maden zerfreſſen iſt.

Die Haut iſt glatt und bey naſſem Wetter etwas fettig anzufühlen, da auch die Farbe mehr ins bräunliche fällt. Bey trocknem Wetter hingegen iſt die Farbe mehr weißbräunlicht, und die ganze Subſtanz iſt wie ein Leder anzufühlen.

Sie haben nach ihrer Gröſſe ziemlich viel veſtes Fleiſch, und einen angenehmen Geruch. Die Blätter ſind flach, dick, zäh und einzeln, ſo daß man ſie leicht zählen kann, laufen gegen den Stiel ſpitzer zu, und laſſen ſich nicht vom Hute trennen.

Sie wachſen vornemlich im Herbſte, und werden nur ſelten hie und da auf Grasangern, an Rainen, und neben einzeln ſtehenden Bäumen gefunden. Dieſes, und weil ſie mühſam zu ſuchen und nur klein, anbey wohlſchmeckend ſind, ſich auch aufheben laſſen, macht ſie geachtet.

Sie werden friſch zu allerley Ragouts gekocht, oder in einem luftigen Zimmer an der Sonne getrocknet, und ſodann bis zum beliebigen Gebrauch verwahret.

Sie wachſen am liebſten nach einen ſtarken warmen Regen im Herbſte.

Man findet zugleich ähnliche kleine Schwämme, welche häufiger wie jene wachſen, ſich aber bald an den Blätterchen unterſcheiden laſſen; Dieſe ſind an den unbrauchbaren entweder ganz dünne, wäſſericht und häufig, oder aber mehr ſaftig und röthlicht, und wenn man die Schwämme aus einander bricht, haben ſie viel wäſſeriges und gar weniges Fleiſch von röthlicher Farbe. Der Geruch von den unbrauchbaren iſt widrig, und man kann ſie zwiſchen den Fingern zerdrucken.

III.)

III.) Eine dritte häufiger vorfallende Art ſind die Pfifferlinge oder Eyerſchwämme, Chanterelles; Agaricus cantarellus *Linn.*

Sie unterſcheiden ſich vor allen andern an der ſchönen gelben, dem Gelben von einem Ey gleichenden Farben, welche ſie durchaus haben: Sie heiſſen daher Eyerſchwämme.

Sie wachſen, wenn es etwas feucht iſt, den ganzen Sommer herdurch in Hölzern unter ſchattigen Bäumen.

Ihre Geſtalt iſt ſehr unterſchieden; wenn ſie aber ausgewachſen ſind, ſtellen ſie gemeiniglich einen etwas ausgehölten unförmlichen Trichter vor; der Hut iſt mit dem Stiele in eines zuſammengewachſen und nicht zu trennen: die Blätterchen ſind flach, einzeln, und laufen am Stiel herunter.

Die beſte Art ſie zuzubereiten iſt: Man hackt ſie klein, giebt etwas Butter, Salz, Eßig, auch Zwiebeln, und gehackte Peterſilie daran, und läßt ſie in ihrer eignen Brühe langſam ſchmoren; Man braucht ſie auch wie jene an allerley Gerichten.

IV.) Eine vierte in Eichhölzern in der Mitte des Sommers bis in den Herbſt bey etwas feuchter Witterung in Menge anzutreffende Art iſt der Boletus bovinus *Linn.*

Man nennet ſie auf franzöſiſch Poutierons, und es iſt dies eigentlich was man auf deutſch Piltze oder Pölze nennet.

Dieſe Piltze unterſcheiden ſich von jenen drey Arten vornemlich dadurch, daß ſie an der Unterfläche des

Hutes keine Blätter, ſondern lauter feine unmittelbar an einander ſchlieſſende kleine Röhrchen haben, die ſich wenn man einen Schwamm aus einander bricht, am beſten erkennen laſſen.

Es giebt von dieſen Piltzen verſchiedene eßbare Arten. Die beſten haben einen dicken, in eine runde Kugel auswachſenden, fleiſchigten Stiel, welcher ſchmackhafter, wie der Hut ſelber iſt. Der Hut iſt klein, und bildet eine Halbkugel. Die Farbe des Hutes iſt oben röthlicht weiß, oder vielmehr hell Semmelfarb.

Die Unterfläche der Röhrchen iſt weiß, und fällt nur wenig ins grüngelbliche.

Die Oberfläche iſt wie ein trocknes Leder anzufühlen; Das Fleiſch iſt weiß, trocken, und hat einen angenehmen Geruch.

Sie wachſen in luftigen feuchten Eichhölzern gegen den Herbſt ziemlich häufig.

Die Schaafe freſſen ſie gerne, und mich deucht bemerkt zu haben, daß auch Hirſche und Kühe ſie freſſen.

Man ſamlet ſie friſch, und ehe Maden das Fleiſch verderben, trennet die Röhrchen von dem veſten Fleiſche, ſchelet die Haut von dem Hute und dem Stiele ab, ſchneidet das Fleiſch in ſchmale Stücke, ziehet ſolche an einen Faden, und trocknet ſie an der Sonne. Da man ſie denn an einem trocknen Ort in einer verſchloſſenen Schachtel Jahr und Tag aufheben, und gleich den Trüffeln und Murcheln an Gerichten gebrauchen kann.

Mit

Mit dieſen eßbaren Piltzen wachſen zugleich andere ähnliche, aber ſchädliche; Man erkennet ſie vornemlich daran, daß die Oberfläche des Hutes dunkler, auch wol fettig anzufühlen iſt. Die Röhrchen ſind hingegen von gelber Farbe, und der Geruch iſt verdächtig und unangenehm.

Die übrigen eßbaren Schwämme übergehe ich vor dasmal; da ſolche entweder nicht ſo gewöhnlich ſind wie jene. Z. E. die **blauen Schwämme**; Agaricus violaceus, welcher in der äuſſerlichen Geſtalt viel ähnliches von den Champignons hat, dabey aber oben violet blau und unten weiß iſt. Die **Tänlinge**; Agaricus delicioſus, welcher in Tannhölzern wächſet. Die **Breitlinge**; Agaricus lactifluus, welchen man in Hölzern findet, und für die leckerſten hält. Den **Bocksbart**; Clauaria faſtigiata, welcher in Buchhölzern aus dem verfaulten Laube wächſet.

Oder weil ſie bey uns in Niederſachſen nur ſelten gefunden werden, wie die bekannten **Murcheln** und **Lurchen**.

Oder aber, weil ſie eine weitere Unterſuchung erfordern, wie z. E. die bekannten **Trüffeln**, Tubera terræ. Dieſe ſcheinen mir eines der merkwürdigſten Produkte der Natur zu ſeyn, von deſſen Fortpflanzung und Vermehrung wir noch nichts wiſſen.

An allen übrigen Schwämmen finden wir kenntliche kleine runde helldurchſichtige Kügelchen, welche man bis anhero für den Saamen gehalten hat, die aber nach meinen Verſuchen eigentlicher wie die Eyer von kleinen Thiergen anzuſehen ſind; So wie die

Schwämme ſelber nicht als ein Gewächs, ſondern als die Wohnung und das Gebäude unendlich vieler kleiner Thiergen zu betrachten ſind.

Ich verſpare davon ein mehrers anzuführen, da der Ritter Linne mir meldet, daß er meinen Anmerkungen Beyfall gebe, ſolche in den angeſtellten Verſuchen richtig finde, und davon nächſtens eine beſondere Abhandlung drucken laſſen würde; Ein ſo groſſer und fleiſſiger Naturforſcher wird dieſe zweifelhafte Materie am beſten in ein helleres Licht ſetzen, und hoffentlich mehrere Naturforſcher zu neuen Verſuchen aufmuntern.

VII.

Allerley vermiſchte Anmerkungen und Nachrichten.

I.

Anmerkungen von der Moorenhirſe.

Die Mooren- oder Indianiſche Hirſe Holcus ſorgum *Linn.* ſcheint für die wärmere Gegenden, wo ſie Art zu wachſen hat, ein überaus austrägliches Korn zu ſeyn; nach denen damit von mir an zween unterſchiedenen Orten ſeit drey Jahren angeſtellten Verſuchen wird dasjenige beſtätiget, was auch im Hannoveriſchen Magazin von 1766 Nr. 29. S. 456. geſagt worden; nemlich daß unſere Gegend ſchon zu kalt für ſie iſt; Ich rathe alſo nicht, Verſuche im Groſſen damit anzuſtellen.

Er hat bey mir Stengel von ſieben bis acht Schuh hoch von anſehnlicher Dicke mit vielen Nebenſchüſſen getrieben. Dagegen ſchießt er erſt ſpät im Auguſt recht in die Höhe, blühet langſam, und wird ſpät reif.

Im Herbſt 1766. kam ihm die anhaltende Dürre und das beſtändige ſchöne Herbſtwetter zu ſtatten, dennoch konnte ich in fettem leimigten Lande keine Aehren weiter zur Reife bringen, als von denen früh auf dem Miſtbeete gezogenen und nachher verſetzten Pflanzen.

In warmen ſandigten Erdboden reifet er etwas leichter, die Stengel bleiben aber kleiner, und erlangen nur die Höhe von vier oder fünf Schuhen.

 2. Mittel,

2.

Mittel, um den Geruch vom Wachstuche zu vertreiben.

Im Hannoverſchen Magazin von 1766. S. 1536. ſind zwey Mittel vorgeſchlagen, um denen Tapeten von Wachstuch den Geruch zu benehmen.

Der Eßigdampf, wenn man nemlich in einen mit Eßig angefüllten Keſſel ein paar glüend gemachte Kieſel- oder Mauerſteine wirft, und die Fenſter nicht eher öfnet, bis der Dampf die Wände recht durchdrungen hat, alsdenn aber freye Luft giebt, iſt gar gut, um den Firnüs-Geruch zu benehmen. Bey den Tapeten von Wachstuch aber habe am zuverläßigſten gefunden, wenn man ſie nicht eher als im Frühjahr anſchlägt, und alsdenn vorher die Stücke Wachstuch des Abends auf einen grünen Anger ausgebreitet hinleget, ſo daß das gemahlte unten lieget und das Wachstuch die Nacht über den Thau einziehet, des andern Morgens aber von der Sonnen recht getrocknet wird. Alsdenn wird es gegen Mittag ſo warm wie es iſt, aufgerollet und hingeleget, bis denſelben oder einen andern Abend, wenn man von dem Wetter verſichert iſt. Man kann das Wachstuch auch erſt des Morgens ſo früh wie möglich ausbreiten. Wenn das Wachstuch auf dieſe Weiſe zwey oder dreymal ausgelegt worden, ſo hat man keinen Geruch zu befürchten; das Gras darunter aber pflegt zu verderben und ganz braun zu werden.

3. Auf-

3. Aufgabe.

Die Erde, welche ein Maulwurf durchgearbeitet hat, und aufwirft, iſt fruchtbar, und beſſer als die übrige von dem nemlichen Klumpen, woraus ſie genommen worden, um Bäume oder andere Gewächſe darin zu pflanzen.

Hat jemand wol mit der Erde, welche die Regenwürmer auswerfen, und welche durch ihre Körper circuliret iſt, Verſuche gemacht, was daraus wird, wenn man darin pflanzet?

In groſſen Gärten, wo veſtgewalzte oder vom Regen eben gewordene Wege oder Felder ſind, iſt es leicht einen Vorrath davon zu ſamlen.

Sollte man vielleicht aus ſolcher Erde ein beſonderes Salz ziehen können?

4.
Aufgabe.

Ich wünſche, daß jemand Verſuche mit dem Schaume machen möge, in welchem die Larua Cicadis ſpumariæ L. wohnet.

Der Herr von Geer hat von dem Inſekte in den Schwediſchen Abhandlungen von 1741 eine umſtändliche Beſchreibung gegeben.

Es beſtehet dieſer Schaum aus einem auſſerordentlich zähen Safte, den das Thier in Geſtalt kleiner Bläsgen aus dem Hintern bläſet, ſo daß es ganz davon bedeckt wird, und darin wohnet, auch gegen die Sonnenſtrahlen geſichert iſt.

Es ſcheinet mir dieſer Saft von allen bekannten einer der zäheſten zu ſeyn, denn man kann nicht leicht es dahin bringen, daß ein Bläsgen vertrieben wird, man merkt auch nicht leicht, daß die Sonne den Schaum austrocknet; vielleicht könnte deſſen Unterſuchung etwas zu Erläuterung des *Gluten* oder Kleber beytragen, wenn man ihn in hinlänglicher Menge haben kann.

5.

Anfrage von Futterung der Bienen mit Salz.

Der aufmerkſame Kalm bemerket im erſten Theile ſeiner Reiſen nach Amerika S. 341. daß den Bienen des Winters Salz gegeben worden, welches ihnen klein geſtoſſen in Trögen untergeſetzt iſt.

Iſt dieſes Mittel auch in dieſen Gegenden gebräuchlich, und hat jemand durch Verſuche einen Nutzen davon beſtätiget?

Ueberhaupt iſt das Salz allem Vieh geſund, und bewahret ſie für Fäulniß und Krankheiten. Es dürfte alſo bey den Bienen nicht weniger Nutzen haben, wenn ſie es anders freſſen. Da es ihnen aber nur als eine Medicin oder Blutreinigung gegeben werden kann, ſo dürfte es in einer Jahrs Zeit wol nicht über ein- oder zweymal vorgeſetzt werden, auch würde nöthig ſeyn, die davon jedesmal zu nehmende Doſe zu beſtimmen.

Vermuthlich verhält es ſich damit eben ſo, als wenn ein Menſch zu Abführung des geſamleten Schleims Rhabarber, oder eine andere Abführung nimmt: macht er die Doſe zu ſtark, oder wiederholt es zu oft, ſo wird das Mittel ſchädlich, und der Körper geſchwächet.

6.

Anmerkungen von der beſten Art öffentlicher Anlagen.

In einem jeden Staate bleibt es ein Hauptaugenmerk, welchergeſtalt die Anlagen zu Beſtreitung der öffentlichen Unkoſten am leichteſten erhoben werden können; ohne daß 1) die Entrichtung denenjenigen, welche dazu beytragen, läſtig oder unangenehm falle; Noch daß 2) der Umlauf des Geldes im Lande gehemmet, noch der baare Geldvorrath gemindert werde; dabey aber 3) die Kaſſe in Sicherheit ſey, die jährlich erforderliche Summe gewiß zu erheben.

Mir ſcheint widerſprechend zu ſeyn, daß man in allen Ländern unter dem Scheine, daß man denen angeſeſſenen Eigenthümern zu Hülfe kommen, und eine Erleichterung verſchaffen will, nur gar zu gern auf ſolche Arten von Auflagen verfällt, welche Handel und Wandel als die Seele eines Landes hemmen; allen Einwohnern ſich der Auflage zu entziehen Gelegenheit laſſen; ehrliche Unterthanen zu Betrieger und Contrebandiers machen; das baare Geld zum Lande hinaus führen; bey Fremden einen Eckel erwecken; den Zufluß des Geldes ſtopfen; die Kaſſen in Unſicherheit ſetzen; nichts beträchtliches aufbringen; und wobey man, um dieſes Wenige zu erhalten, ſeine Zuflucht zu einer Menge überflüßiger, das Land drükkender und noch mehr ausſaugender Bedienten nehmen,

ſich

ſich mit Auflegung einer erſtaunlichen Menge unzulänglicher Eyde helfen, und am Ende, um der Verfaſſung nur einige Gültigkeit zu geben, eine groſſe Menge Unterthanen durch Erkennung ſchwerer Leibes- und Geldſtrafen unglücklich machen und ruiniren muß. Wovon die häufigen in Frankreich auf die Galeren condemnirten Contrebandiers zum Beweiſe dienen können.

Indem man durch dergleichen Impoſte, welche ſich dem erſten Anſcheine nach freywillig beytreiben, und unvermerkt entrichtet werden, den Einwohnern eines Landes eine Erleichterung zu ſchaffen gedenket, wird ein groſſer Theil davon durch die Strafe hauptunglücklich, und für die übrigen die Entrichtung der Taxen nur deſto beſchwerlicher gemacht.

Der Hausvater giebt ſich eigentlich mit dergleichen in die Politik ſchlagenden Fragen nicht ab; ihm iſt aber ſehr daran gelegen, ſich in dieſer Materie überzeugt zu ſehen, da ſeine Pflicht erfordert, Vorſchläge zu thun, wie das Beſte der Unterthanen und der Caſſen auf die eine oder andere Weiſe am ſicherſten befordert werden könne; und da er im Journal œconomique vom October 1765 S. 458 lieſet, daß der Intendant von Limoges eben dieſe Frage wegen des groſſen Einfluſſes, den ſie auf alle Unterthanen hat, als eine Preisfrage aufgegeben habe, ſo wünſcht er darüber von andern, Einſicht und Erfahrung habenden, Männern, ihre, ſonderlich auf einzelne Provinzen von Deutſchland gerichtete Gedanken zu hören;

Ob nemlich in einzelnen kleinen Provinzen von geringem Umfange, welche mehrere fremde Nachbaren haben, irgend ein Vorwand oder Entſchuldigung,

zuläßig machen könne, die zur Conſumtion unentbehrliche Stücke mit einem Impoſte oder Licente zu belegen, und dieſen Weg zu Erhebung der öffentlichen Anlagen zu erwählen?

Da dieſes faſt in allen Ländern geſchiehet, ſo müſſen auſſer denen Gründen, welche man insgemein anführet, und welche leicht zu wiederlegen ſtehen, noch andere Gründe ſeyn, welche dieſer Art von Auflagen das Wort reden, die ich aber alles Nachſinnens ohnerachtet noch nicht ausforſchen können.

Sind auch dergleichen Impoſte in groſſen geſchloſſenen Reichen, wie z. E. in England und Frankreich nach gewiſſen Umſtänden zuläßig, ſo ſcheinen ſie hingegen in kleinen Provinzen, wo ein jeder Unterthan täglich Gelegenheit hat zu defraudiren, deſto gefährlicher.

7.

Nachricht von einigen eingelaufenen Schriften über die ausgeſetzte Premien.

1) Mittelſt eines den 23ten Jenner 1766 datirten Briefes iſt mir von einem Ungenannten eine Anweiſung um gutes Brod zu backen eingeſandt worden. Sie handelt dieſe Materie zwar nur praktiſch ab, und erfüllet nicht eigentlich dasjenige, was ich nach der im erſten Theile S. 421 gegebenen Erläuterung zu wiſſen gewünſchet habe; Da aber doch ziemlich gute Handgriffe darin enthalten ſind, ſo bin erbötig, dem Verfaſſer die Hälfte der von mir ausgebotenen, und zugleich mit auf das Bierbrauen gerichteten Premie, einzuſenden. Ich erſuche alſo den mir unbekannten Herrn Verfaſſer, daß er ſich forderſamſt zu erkennen geben wolle, und danke ihm zugleich für deſſen übrige von den Pflügen beygefügte Anmerkungen.

2) Einer meiner erſten Gönner hat mir aus England eine Anweiſung verſchaffet, welche ſehr nützliche und brauchbare Handgriffe lehret, um einige Arten von Bäumen, z. E. den Kampferbaum, zu vermehren, wofür ihm ſchuldigſt Dank erſtatte.

Im übrigen hat meine Anleitung den bey mir als Secretaire in Dienſten ſtehenden Hrn. J. G. Jacobi (einen Bruder desjenigen, der ſich durch verſchiedene

erhaltene Preiſe berühmt gemacht hat) aufgemuntert, mit allem Fleiſſe Pflanzſchulen anzulegen; Alle Mittel, um Bäume zu vermehren, auf mancherley Art zu verſuchen, und welche ſich für jede Art Bäume am beſten ſchicke, auszuforſchen.

Er hat auch ein beſonderes Glück gehabt, verſchiedene Bäume, an deren Vermehrung mir gelegen war, fortzupflanzen, und ich ſehe täglich mit Vergnügen, daß ſeine mehrſten Verſuche oft gegen alles Vermuthen eingeſchlagen ſind. Er beſchäftiget ſich jetzt, ſeine Verſuche noch ein Jahr fortzuſetzen, und ich hoffe, ſodann meinen Leſern eine ausführliche Anweiſung vorlegen zu können.

Ich habe ihm alſo vorläufig zur Aufmunterung acht Ducaten bezahlet, und verſpreche, wenn ſein Aufſatz zum Abdrucke vollendet ſeyn wird, und die angeſtellten Verſuche ferner einſchlagen, noch überdem den ausgebotenen Preis von zwölf Dukaten auszuzahlen. Da alſo dieſe Aufgabe damit erloſchen iſt, ſo erwehne ſolches, damit ſich niemand weiter bemühe, über dieſe Frage Beantwortungen einzuſenden.

3) Es haben die von mir ausgebotene übrige Preiſe auch noch veranlaſſet, daß verſchiedene Aufſätze eingeſandt worden; wobey aber einige Verfaſſer deutlich zu erkennen gegeben haben, daß ihre Abſicht nicht ſowol geweſen, die aufgeworfenen Fragen meiner Abſicht und Erwartung gemäß gründlich zu beantworten, als vielmehr um nur Geld zu erhalten.

4) Zu Ausbietung des erſten Preiſes, die Verbeſſerung der Niederſächſiſchen Wirthſchaft betreffend,

ward vornemlich veranlaſſet, da es mir möglich ſchien, unſere Güter, durch Einführung einer andern Art von Wirthſchaft, z. E. der Mecklenburgiſchen, weit beſſer zu nutzen. Denn die Unzulänglichkeit derer gewöhnlichen Vorſchläge, daß man mehr Futterkräuter ſäen; das Feld auf eine neue Art beſtellen oder düngen; den Säepflug brauchen, und andere dergleichen Veränderungen im kleinen machen, und dadurch den Ertrag der Güter verbeſſern ſoll, fällt einem jeden erfahrnen Landwirthe bald in die Augen.

Nachdem ich nunmehro Gelegenheit gehabt habe, die Mecklenburgiſche Koppelwirthſchaft näher kennen zu lernen, und eine Vergleichung gegen die auf meinen Gütern übliche Wirthſchaft anzuſtellen, ſo bin völlig überzeuget, daß am ſicherſten gehen und am beſten fahren werde, wenn die gegenwärtige Wirthſchaft ungeändert fortſetze.

Unter allen mir bekannten Arten von deutſchen Haushaltungen gefällt mir keine beſſer als die Osnabrückiſche.

Man verpachtet alle Grundſtücke einzeln, und zwar um ein auſſerordentlich hohes Pachtgeld, denn ein Morgen Saatland von mittelmäßiger Güte thut jährlich 3 bis 5 Thaler Pacht; und ein Morgen Gartenland über 8 Thaler: Man hat zu gewiſſen Jahrszeiten ſeine baare Einnahme; die mehreſte Arbeit wird durch Leibeigene verrichtet, welche auch umſonſt dienen müſſen; Man braucht auf den Gütern keine Haushaltung, keine Pferde, und kein Inventarium zu halten, und nur ſehr geringe Unterhaltskoſten anzuwenden.

Könnte ich meine Güter, wo die Unterhaltskoſten und die jährlich anzuwendenden baaren Geld-

Ausgaben gar hoch gehen, eben ſo nutzen, ſo wäre mir dies jährlich einige tauſend Thaler werth: Jene Einrichtung machen aber im Osnabrückiſchen deſſen vorzüglich glückliche Umſtände nur allein möglich. Es ziehet jährlich durch den Linnen- und Flachshandel ſo viel Tonnen Goldes baar Geld aus Holland; Es hat eine groſſe Menge Einwohner, ſonderlich von Einliegern und Häuslingen; Die Einwohner ſind fleißig und haben viel Verkehr; Sie ſind wenig belaſtet, und da ſie alle Leibeigene ſind, ſo zieht ein jeder Eigenthumsherr zwar viel von ihnen, ſchonet ihrer aber auch auf alle mögliche Weiſe wieder, und erlaubet nicht, daß ſie von andern geplaget werden.

5) Bey dieſer Gelegenheit muß noch einer bey mir eingelaufenen Schrift Erwähnung thun, welche ſonſt nicht zu den Preisaufgaben gehöret. Sie iſt mir unter einer gänzlich unbekannten Hand mit der vorgeſetzten Nachricht zugeſandt worden: „Finden „Ewr. daß dieſe Gedanken eines Platzes in den „ökonomiſchen Sammlungen werth, wird der Verfaſſer ſich daraus eine Ehre machen; finden Sie „es nicht, giebt er ſich zufrieden.“

Der Verfaſſer ſucht darin zu beweiſen: „Die „Steigerung der Pächter ſey eine beſtändige Urſache „der Klagen über böſe Zeiten.“ Da dieſe Frage ſchon in die Politik ſchlägt, womit ſich der Hausvater nicht abgiebt, ſo will nur einige Anmerkungen beyfügen, in ſo weit ſie einen Einfluß in die Privatwirthſchaft haben.

Ein Landwirth wird gemeiniglich den kürzern ziehen, wenn er ſich zur Regel nimmt, durch Steigerungen

rungen ſeiner Pachtungen ſeine Einnahme zu vermehren, ohne dabey die gehörige Vorſicht zu gebrauchen.

Man kann gemeiniglich ziemlich genau beſtimmen, wie hoch der Ertrag von einem zu verpachtenden Pertinenz genutzet werden könne, und dieſes fordert jeder Verpächter billig von einem Pächter; doch ſo, daß da dieſer allerley Unglücksfälle ſtehen, auch die Gefahr übernehmen, und oft den Vorſchuß thun muß, darauf billig Rückſicht genommen werde, daß er etwas zur Belohnung für ſeinen Fleiß und Mühe übrig behalte.

Will ich von einem Pächter ein mehreres begehren, ſo muß vorausſetzen: entweder 1) daß er den Zuſchuß aus ſeinem übrigen Vermögen thun ſoll, oder aber 2) daß er den Ertrag der Pachtung ſo viel höher zu treiben Gelegenheit habe, oder aber 3) daß ein Pächter nach gewiſſen Nebenumſtänden mehr zahlen könne als andere.

Im erſtern Falle iſt es ein unerlaubtes Mittel, um des Nächſten Vermögen an ſich zu ziehen, und es iſt um ſo unerlaubter, wenn man ſolche Stücke in der Pachtung ſteigert, ohne welche der Nachbar unmöglich leben kann. Z. E. einen Garten, wenn er ſonſt keinen Gartenraum hat. Der Erfolg iſt gemeiniglich, daß die Pächter die Pertinenzen ausſaugen und ruiniren; Man erhält die erſten Jahre das Pachtgeld mit groſſer Mühe, und verlieret ſolches wenigſtens von einem Jahre, wenn ein Vorwurf zur Execution fehlet, und vornemlich wenn der Pächter unter einer fremden Jurisdiction ſtehet, und man die Hülfe derer für die Erhaltung derer ihnen anvertraueten Unterthanen beſorgten Beamten nachſuchen muß.

Ich weiß mehrere Exempel, da die Verpächter ſich freuten, das Pachtgeld um einige Thaler erhöhet zu haben, aber davon nur wenig Jahre genoſſen, und den vermeintlichen Gewinn doppelt und dreyfach einbüſſeten.

Ich habe jedesmal ein Mistrauen, wenn ein Fremder einen bisherigen Pächter aufbietet, und habe mit eigenem Schaden aus der Erfahrung erlernet, daß ich beſſer fahre, wenn einen ſichern Pächter beybehalte, von dem wegen des Pachtgeldes gewiß bin, wenn gleich weiß, daß er augenſcheinlichen Vortheil bey der Pachtung habe. Gleichwol hat ein Privat-Begüterter nicht ſo ſehr nöthig darauf zu ſehen, als wegen der Cammergüter der Landesherr ſelber, der allemal dreydoppelt leidet, wenn die Pachtung zu ſehr geſteigert wird, und ſeine eigenen Unterthanen dadurch verarmen.

Der zweite Fall, wenn ich nemlich den Pächter nöthige, den Betrag der Pacht ſo viel höher zu treiben, iſt derjenige, worauf eigentlich jene Schrift gerichtet iſt, und ich komme damit überein, daß ſolcher in mancherley Betracht gefährlich iſt; Jedoch werden ſich wenige Verpächter darum bekümmern, ob das Land leide, und das Publicum verkürzet werde, wenn ſie nur ein höheres Pachtgeld erhalten. Bey Verpachtung publiker Güter ſoll aber darauf billig Rückſicht genommen werden.

Ein Paar in jenem Aufſatze angeführte Exempel erläutern dieſen Satz. Einem translocirten Beamten wird von einem Mitgliede aus der Cammer vorgehalten, was für Vortheil er von der bisher gehabten Pacht gezogen haben müſſe, da ſein Nachfolger

800

800 Thlr. Pacht mehr gebe? Er antwortete aber: die gebe nicht dieſer, ſondern der Bauer, mehr; denn es gehörte viele Gräſerey zur Pacht, die die Unterthanen nicht entbehren könnten, und wofür ſie, was der Pächter verlangte, zahlen müßten; er ſteigerte alſo dieſe um 800 Thlr, und es war als eine um ſo viel erhöhete Auflage auf die Unterthanen anzuſehen.

Ein anderer Holländer mußte für eine Kuh, welche bishero 3½ Thaler Pacht gethan hatte, 7 Thaler geben. Zwo Tagelöhner-Frauen begegneten einander, und hatten beyde Milch geholet. Die eine vom Holländer hatte viele, aber ſchlechte, und die andere vom Bürger wenige, aber gute Milch erhalten; beyde waren misvergnügt und unzufrieden über die Obrigkeit.

Steigerungen in dergleichen Fällen haben würklich einen gröſſern Einfluß auf das Publicum, wie man Anfangs meinen ſollte. Ich will mich nur auf das Exempel von England berufen, wo man die Veranlaſſung der gegenwärtigen Theurung und allgemeinen Noth, nach den öffentlichen Blättern, groſſentheils darin ſetzet, daß die Eigenthümer der Pertinenzien ſeit kurzem das Pachtgeld merklich geſteigert haben, mithin die Pächter dasjenige, was ſie zur Stadt bringen, auch höher im Preiſe halten müſſen. Wenn ein Kaufmann die benöthigten Lebensmittel theurer bezahlen muß, ſo muß er auch ſeine Waaren auſſetzen; Ein Handwerksmann muß es auf ſeine Arbeit ſchlagen; Ein Tagelöhner ſteigert ſein Tagelohn. Doch dies ſind politiſche Betrachtungen.

Es bleibt alſo nur erlaubt, im dritten Falle das Pachtgeld auſſerordentlich zu ſteigern, wenn ſich nemlich ein Pächter findet, dem nach ſeiner Privat-Convenienz an Beſitzung eines Pertinenzes gelegen iſt, und der nicht ſowol auf den davon zu ziehenden Nutzen, als auf die ihm dadurch zuwachſende Gemächlichkeit ſieht; dieſes giebt aber keine Folge, daß davon allemal ſo viel Pachtgeld aufkommen, oder daß ähnliche Pertinenzen eben ſo hoch genutzet werden können, und dennoch gereicht es den Pächtern oft zum größten Nachtheil, wovon ein Exempel anzuführen genug ſeyn mag.

Es ſcheinet den Beſitzern von Ländereyen nichts gemächlicher, als wenn ſie den aus dem Lande zu ziehenden Zehnten behalten, und die Zehntpflichtigen loben dafür gern über den Werth aus; Soll aber ein Bauer für die Zurückbehaltung des Zehnten mehr bezahlen, wie der Werth beträgt, ſo muß er den Zuſchuß aus ſeinem übrigen Vermögen thun, und wird bald ruiniret.

Ich pflichte alſo jenem Verfaſſer bey, daß für einen Zehntherrn nichts gefährlicher ſey, als die Verpachtung der Zehnten an Zehntpflichtige; denn wenn dieſe in Verfall kommen, beſtellen ſie das Land unordentlich, und verarmen völlig; und wenn man nach Jahren den Zehnten anzunehmen gezwungen iſt, wird der Ertrag davon merklich geringer ſeyn, und man wird nicht ſelten in verdrießliche Proceſſe verwickelt, da ein jeder ſich Zehntfreyheiten anmaſſen will. *)

Man

*) Eben während des Abdrucks wird mir von einem unbekannten Freunde eine kleine mit vieler Ueberlegung geſchrie-

Man pflegt die Steigerungen der Pachtungen damit zu rechtfertigen, daß die Preiſe (Pretia rerum) ſteigen; dieſe würden aber nach jenes Verfaſſers Sätzen nicht ſteigen, wenn nicht der Anfang mit den Steigerungen gemacht wäre; Je weiter dieſe alſo getrieben werden, je mehr müſſen die Preiſe ſteigen, und das Publicum leidet.

Ich überlaſſe andern die weitere Ausführung dieſer Materie.

geſchriebene Abhandlung zugeſchickt, unter dem Titel: „Schreiben des Gr. von B. an den P. B. über die „Frage: Gereichet es zum Aufnehmen des Bauren„ſtandes, wenn einer zehntpflichtigen Dorfſchaft der „Zehnte aus ihrer Feldflur zu Gelde geſetzt, oder in „Pacht überlaſſen wird? Frankf. und Leipz. 1767. „in Octav.“

Es wird darin mit guten Gründen gezeiget, daß es für den Zehntherrn höchſt gefährlich ſey, wenn er bey Verſteigerungen der Zehnten durch den höchſten Bot die Zehntpflichtige zum Bieten zulaſſe, da dieſe ohne Ueberlegung in den Tag hinein bieten, und darüber gemeiniglich verarmen und zu Grunde gehen.

8.

Nachricht

von einer in der Stadt Haarburg errichteten Geſellſchaft von Hausvätern.

Wir leben in einem Jahrhunderte, wo man aller Orten neue gelehrte Geſellſchaften errichtet, und mit einem vorzüglichen Eifer um Erweiterung und Verbeſſerung der Wiſſenſchaften bemühet iſt.

Man hat auch bey weiten nicht den Nutzen, und kommt nicht zu der Erkenntniß, wenn man blos für ſich arbeitet, und allein ſeinem eigenen Lichte trauet; Eine Rückſprache mit andern, welche an der nemlichen Wiſſenſchaft ein gleiches Vergnügen finden, muntert einen jeden von neuen auf; giebt Gelegenheit zu weitern Nachſinnen, und es entſteht dadurch von beyden Seiten eine Beeiferung, ſich es einer dem andern vorzuthun.

Ob nun gleich das Publicum von denen bis anhero errichteten Geſellſchaften nicht allemal den Nutzen gehabt hat, den man ſich davon verſprechen ſollen, ſo bin dennoch bewogen worden, nach dem Exempel anderer, in der Stadt Haarburg eine ordentliche Verſamlung von einer geſchloſſenen Anzahl guter Freunde zu veranſtalten, und theile die Regeln mit, welche zu beobachten man übereingekommen iſt; Ich habe in

in einigen juſt den Gegenſatz angenommen von denen bey den mehrſten übrigen Geſellſchaften gewöhnlichen Geſetzen, indem bey dergleichen Einrichtungen nichts beſſer und angenehmer halte, als wenn ein jeder ſeine völlige Freiheit behält, und zu nichts gezwungen iſt.

Im übrigen muß bekennen, daß bey Errichtung dieſer Geſellſchaft eigentlich auf mein eignes Intereſſe und Vortheil geſehen habe. Denn meine Abſicht iſt geweſen:

1) Daß verſichert ſeyn wollen, einige gute Freunde, deren Gegenwart ich öfter zu genieſſen wünſche, zu gewiſſen Zeiten gewiß bey mir zu ſehen; in der Hoffnung, daß

2) ſodann von jedem hören werde, wenn er etwas in Erfahrung gebracht hat, welches zu wiſſen mir nützlich ſeyn mögte.

3) Dadurch, daß ein jedes Mitglied ein gelehrtes Journal hält, und herumgehen läßt, bekomme ich ſolche zu leſen, und die übrigen Mitglieder erhalten Kenntniſſe von verſchiedenen neuen Entdeckungen und Anmerkungen, die ihnen ſonſt verborgen geblieben ſeyn würden, und welche ihnen zu weitern Nachſinnen Gelegenheit geben.

4) Erhalte dadurch bequeme Gelegenheit, über meine eigene Anmerkungen und Ausarbeitungen die Gedanken und Urtheile von andern zu hören, und die im Hausvater zu ertheilende Unterrichte nützlicher und zuverläßiger zu machen.

Regeln
für die Geſellſchaft der Hausväter.

1) Endes unterzeichnete Hausväter haben ſich vereinbaret, in der Stadt Haarburg an jedem erſten Dienſtag in jedwedem Monate, und vierzehn Tage darauf anderweitig ſich ordentlich zu verſamlen.

2) Die Verſamlung geſchiehet Nachmittags von 4 bis 6 Uhr auf dem Schloſſe bey dem Herrn Landdroſten von Münchhauſen, welcher die dazu erforderliche Unkoſten und Aufwartung allein ſtehet.

3) Der Endzweck dieſer Verſamlungen iſt, ſich über allerley die Erweiterung und Ausbreitung der Wiſſenſchaften, Gelehrſamkeit und Künſte, auch den Ackerbau und die Landwirthſchaft betreffende Materien freundſchaftlich zu bereden; Inſonderheit aber zu überlegen, wie das Beſte und die Gemächlichkeit auch Aufnahme des Ortes und ganzen Landes befördert werden könne.

4) Ein jeder wird alſo, was er etwa durch Briefwechſel oder durch Bücherleſen, oder aus eigener Ueberlegung zweckdienliches in Erfahrung bringen mögte, den übrigen in der Verſamlung zu weiterer Ueberlegung vortragen.

5) Ein jeder von der Geſellſchaft wird auf ſeine Koſten wenigſtens ein gelehrtes Journal oder Zeitung halten,

halten, welche er unter den übrigen zum Durchleſen herum gehen läßt.

6) Derjenige, durch deſſen Schuld ein Stück davon verlohren gehen mögte, wird ſolches zu Ergänzung des Werks auf ſeine Koſten herbey ſchaffen.

7) Wer der Verſamlung beyzuwohnen abgehalten wird, läßt ſich vorher entſchuldigen.

8) Im übrigen iſt bey dieſer Verbindung kein Zwang noch Unkoſten; ein jeder kann nach Gefallen zurück bleiben, oder ſich gar abſondern.

9) Da die Abſicht blos auf mündliche Unterredungen gerichtet iſt, ſo können keine auswärtige Mitglieder angenommen werden.

10) Da es dem Endzweck dieſer Verbindung hinderlich ſeyn mögte, wenn die zu zwölfen veſtgeſetzte Zahl derer ſich verſamlenden Hausväter vermehret würde, ſo ſollen ohne beſondere Urſachen und ohne einmüthige Einwilligung aller Intereſſenten keine neue Mitglieder aufgenommen werden.

11) Die verſamleten Hausväter werden mit der Königl. Landwirthſchafts-Geſellſchaft in Zelle eine genaue Freundſchaft zu unterhalten ſich befleißigen.

12) Man wird von dieſem gemeinnützigen Vorhaben Sr. Königl. Majeſtät, unſerm allergnädigſten Herrn, allerunterthänigſt Eröfnung thun, und ſich dazu Sr. Königl. Majeſtät allerhöchſte Genehmhaltung und Schutz erbitten.

13) Die

13) Die Geſellſchaft wird ſich eigentlich nicht mit neuen Ausarbeitungen und Aufſätzen abgeben; Sollte ſie aber ſo glücklich ſeyn, daß neue zur Aufnahme des Landes oder Gewerbes gereichende Vorſchläge bey ihr vorkommen, wird ſie ſolche gehörenden Orts bekannt und geltend zu machen trachten.

14) Wie dieſe Puncte heute bey der erſten Verſamlung alſo verglichen und verabredet worden, als bezeugen alle daran Theil nehmende mittelſt ihres Namens Unterſchrift, daß ſie ſolchen geleben wollen.

Haarburg, den 24ten Jun. 1766.

Hannover,
gedruckt bey Heinr. Ernſt Chriſtoph Schlüter.
1767.

Des
Hausvaters
Dritten Theils
Zweytes Stück.

Inhalt:

Nachricht von denen, vornehmſten zur Speiſe dienenden Obſt-Sorten.

Hannover,
In Verlag ſeel. Nic. Förſters und Sohns Erben
Hof-Buchhandlung.
1767.

Et pour un coeur bien fait, le plaiſir le plus pur,
Le bonheur le plus grand, le plus digne d'envie,
Eſt celui d'être utile, et cher à ſa patrie.

Boiſſy.

Nachricht
von denen vornehmſten zur Speiſe dienenden Obſt-Sorten.

* * *

\- - - Sunt nobis mitia Poma.

Virgil.

Erſte Abtheilung.

Einleitung vom Obſte überhaupt.

§. 1.

Das Pflanzenreich liefert eine groſſe Menge Pflanzen, welche uns zur Nahrung dienen; unter allen aber ſcheinen diejenigen, welche wir unter dem Namen von Obſte begreifen, eine genauere Betrachtuug zu verdienen.

Von einigen Pflanzen brauchen wir das Kraut, oder nur die Blumen; Von andern die Wurzeln; Von andern blos die Säſte; Von andern den Saamen, und aus dieſen zum Theil nur das Mehl, oder den Keimen zum Getränke; Von andern die Früchte überhaupt; und von letztern werde hier handeln.

§. 2.

Das Wort Obſt brauchen wir bald im weitläuftigen, bald im engern Verſtande.

Im engern Verſtande nennen wir nur diejenigen Baumfrüchte Obſt, welche ein ſaftiges nahrhaftes Fleiſch haben, Fructus carnoſi. Wenn nicht ſowol der Saamen ſelbſt, als die demſelben umgebende fleiſchigte Decke gegeſſen wird.

Im weitläuftigen Verſtande begreifen wir darunter überhaupt alle eßbare Früchte, auch ſolche, woraus blos der innere Kern gegeſſen wird. Le Fruitage.

§. 3.

Der mannigfaltige Nutzen, den uns das Obſt leiſtet, und der Mangel einer Beſchreibung aller zur Nahrung dienenden Obſtarten hat mich bewogen, einen Preis von zwanzig Ducaten darauf zu ſetzen, wenn jemand dergleichen einliefern würde.

Da aber die dazu im I. Theile des Hausvaters S. 411 gethane Aufmunterung noch Niemanden gereitzet hat, mir ſeine Anmerkungen mitzutheilen, ſo liefere hiemit dasjenige, was bishero aus eigener Erfahrung und mit vieler Mühe geſamlet habe; in der Hoffnung, daß andern der Weg gebahnet werden ſolle, nach dem von mir gezeigten Leitfaden das noch fehlende zu ergänzen.

Meine Abſicht iſt dermahlen 1) alle Geſchlechter von Bäumen und Pflanzen kennen zu lehren, welche eßbare Früchte tragen, und bey uns fortgepflanzet werden können.

2) Ihre Kennzeichen, und worin ſie von andern ſich unterſcheiden laſſen, zu beſtimmen.

3) Die wahren Namen, ſowol aus der botaniſchen Sprache als im deutſchen, anzuführen.

4) Was bey jeder Art Früchte zu bemerken iſt, hinlänglich, doch in aller Kürze, zu zeigen.

5) Die

5) Die beſten Sorten; auch

6) Wie eine jede am beſten genutzet werden könne, auch in welcher Jahrszeit ſie zeitig ſey; nicht weniger

7) Was bey der Wartung zu beobachten ſey, bemerklich zu machen.

8) Werde noch am Ende, wenn es der Raum erlaubet, ein ausführliches Namen-Regiſter von denen mir bekannten Obſtſorten beyfügen.

Indem ich nun ſolchergeſtalt die Geſchlechter überhaupt, und von einigen auch die vornehmſten Arten kennen lehre, ſo fehlet gleichwol noch ſehr viel, daß ich von allen bekannten und zur Speiſe dienlichen, mithin zu kennen nöthigen, Sorten eine ſolche hinlängliche Beſchreibung zu geben im Stande wäre, wie ich ſie in der Aufgabe verlangt habe: Nemlich ſo, daß alle Theile des Baums und der Frucht genau und zutreffend beſchrieben, und zugleich die Unterſcheidungszeichen beſtimmet werden, woran man jede Art von den ähnlichen zuverläßig unterſcheiden könne, ich bin alſo noch allemal bereit, demjenigen, der eine ſolche Beſchreibung, vornemlich von allen Varietäten von Birnen, Aepfeln, Kirſchen, Pflaumen und Pfirſchen einliefern wird, die ich zutreffend finde, und im Hausvater mittheilen kann, die darauf geſetzte zwanzig Ducaten auszuzahlen.

§. 4.

Ehe ich zu der Beſchreibung der Obſtſorten komme, wird nöthig ſeyn, einige dabey vorkommende Wörter und Benennungen kürzlich zu erklären.

Die mehrſten eßbaren Früchte wachſen auf Bäumen, ſo heiſſen wir ſie Baumfrüchte.

Einige wenige wachſen an niedrigen Pflanzen, z. E. die Erdbeeren und Bickbeeren, dieſe pflegt man wol **Erdfrůchte** zu nennen. (§. 9)

Eine jede Frucht wåchſt entweder vor ſich allein an einem beſondern von den ůbrigen abgeſonderten Stiele; Oder aber mehrere Stiele ſind gewiſſer maaſſen zuſammen verbunden, oder entſtehen aus einem gemeinſchaftlichen Stiele.

Im letztern Falle nennen wir

a) Eine **Dolde**, Umbella, wenn mehrere einzelne Stiele von einer Långe aus dem nemlichen Puncte wachſen, wie an den Aepfeln.

b) **Aeſtige Stiele**, Pedunculi ramoſi, wenn der gemeinſchaftliche Stiel in mehrere Zweige, und dieſe wieder unter ſich getheilet werden; wie am **Hollunder**, **Elsbeeren**.

c) **Ein Straus**, Racemus, wenn der einfache, gerade ausgehende, Hauptſtiel kleine kurze Nebenſtiele hat, welche die Frůchte tragen, wie an den **Johannisbeeren**.

d) **Ein Bůſchel**, Corymbus, wenn aus dem Hauptſtiele mehrere, weiter getheilte, Nebenſtiele Pedicelli herausgehen, die ſich aber ſåmtlich zu einer Hőhe erheben, ſo daß die Frůchte in einer Flåche neben einander ſitzen, wie am **Hollunder**; **Vogelbeeren**.

e) **Eine Riſpe**, Panicula, wenn der Hauptſtiel in verſchiedene Nebenſtiele, und dieſe in noch kleinere nach einem gewiſſen Verhåltniß getheilet werden, wie am **Hafer** und an vielen Grasſorten.

f) **Eine Traube**, Thyrſus, wenn die kleinen Nebenſtiele ſo getheilet und unter ſich geordnet ſind,

daß

daß alle daran ſitzende Früchte eine regulaire ovale Figur bilden, wie an den **Weintrauben**.

g) **Gabelhafte Stiele**, Pedunculi dichotomi, wenn jeder Stiel zweyfach wie eine Gabel getheilet wird.

§. 5.

Wenn wir eine Frucht als eßbar betrachten, ſo ſehen wir entweder auf den eigentlichen, den Keimen enthaltenden, Kern allein; oder es kommt zugleich und vornemlich deſſen äuſſere Bedeckung in Betracht. §. 6.

In jenem Falle nennen wir die Frucht eine **Nuß**, Nux, wenn ſie aus einem öligten, mit einer harten trocknen Schale umgebenen, Kern beſtehet.

Von denen mehligten, auf grasartigen Pflanzen, Plantis cerealibus wachſenden, Saamen iſt hier keine Rede.

§. 6.

Die Früchte, welche wir der äuſſern Bedekkung wegen achten (§. 5), enthalten entweder einen einzigen, mit einer ſteinartigen harten Schale umgebenen, Kern; oder aber mehrere Saamenkörner. §. 7.

In jenen heiſſen wir den harten Kern einen **Stein**, und dergleichen Früchte **Steinobſt**, Drupæ. Z. E. **Pfirſchen**, **Pflaumen**.

§. 7.

Früchte mit mehrern Saamenkörnern (§. 6) haben ſolche entweder einzeln, ſo daß man deren Anzahl in jeder Frucht leicht zählen oder angeben

 kann;

kann; oder der Saame findet ſich in einer unbeſtimmten Menge.

Wenn einzelne Saamenkörner vorhanden ſind, ſo ſitzen ſolche entweder

1) in einer kleinen mit einer dünnen Haut umgebenen und mit lauter Safte angefüllten Frucht, ſo heiſſen wir dieſe **Beeren**, und zwar a) **groſſe Beeren**, Bacca, wenn eine jede an einem beſondern Stiele wächſet, z. E. am **Lorbeerbaum**, **Stachelbeeren**; oder b) **Beergen**, Acini, wenn mehrere an einem gemeinſchaftlichen getheilten Stiele zuſammen wachſen, wie am **Hollunder** und **Johannisbeeren**; oder c) **zuſammengeſetzte Beeren**, Baccæ compoſitæ, wenn die Frucht aus vielen kleinen, dicht in einander gewachſenen, Beergen beſtehet; wie an den **Maulbeeren**, **Himbeeren**.

2) Oder aber die einzelne Saamenkörner ſind mit einer mehligten, gemeiniglich moll werdenden Subſtanz umgeben; dieſe will ich zum Unterſcheide **mollige Früchte**, Fructus fracidi nennen, weil die mehrſten nicht eher, bis ſie moll ſind, genutzt werden, wie die **Miſpeln**.

3) Oder jede Frucht hat in der Mitte fünf kleine Fächer, in welchen die Saamenkörner einzeln als in ihrem Neſte liegen, wie in den Aepfeln und Birnen; dieſe nennen wir daher beſonders **Kernobſt**.

§. 8.

Wenn viele Saamenkörner vorhanden ſind; (§. 7) ſo ſind dieſe entweder ohne Ordnung in oder auf der Frucht zerſtreuet; oder jede Frucht hat eine beſtimmte Anzahl Fächer oder Abtheilungen, deren jede eine Menge Saamen enthält. §. 12.

Früchte jener Art, worin die Saamenkörner ohne Ordnung zerſtreuet liegen, ſind

1) Vielkernigte Beeren. §. 9.

2) Vielkernigte ſaftigte Früchte. §. 10.

3) Vielkernigte fleiſchigte Aepfel. §. 11.

§. 9.

1) Die **vielkernigten Beeren** ſind, was wir Erdfrüchte nennen, (§. 4) z. E. **Erdbeeren, Bickbeeren.**

Die Bickbeeren haben zwar eigentlich vier Fächer, wir bemerken aber ſolche nicht, weil die Frucht durchaus mit Safte angefüllet iſt.

§. 10.

2) Zu der Klaſſe der **vielkernigten ſaftigen Früchte** (§. 8) rechne alle Agrumen, als Pomeranzen, Pompelmuſe und ſo weiter.

Man pflegt ihnen gemeiniglich keinen Platz unter dem Obſte einzuräumen. Ich rechne ſie aber als Baumfrüchte, welche auf verſchiedene Art zur Nahrung dienen, billig mit hieher.

§. 11.

Unter **vielkernigte fleiſchigte Früchte** (§. 8) rechne alle diejenige, deren ganze fleiſchigte Subſtanz mit Kernen angefüllet iſt: Poma polyſperma.

Auſſer den **Feigen** ſind hieher nur verſchiedene fremde weniger bekannte Früchte zu rechnen, von denen einige zwar mehrere Abtheilungen haben, deren Zahl aber nicht recht beſtimmet iſt. Z. E. **Granatapfel.**

§. 1-

§. 12.

Diejenigen Früchte, welche eine beſtimmte Anzahl Abtheilungen haben, (§. 8) will ich zum Unterſcheide der übrigen **dreyfächrige Früchte** nennen, *Poma polyſperma trilocularia.*

Die hieher zu rechnenden Früchte haben drey Abtheilungen, und es gehören dahin vornemlich diejenigen, welche an rankenden Pflanzen wachſen, z. E. **Melonen, Gurken, Kürbſe.**

§. 13.

Endlich kann man dem Verzeichniß von Früchten annoch die **knolligten Gewächſe**, *Plantæ tuberoſæ* beyfügen.

Dieſe ſetzen an den Wurzeln Knollen an, welche das Anſehen einer Frucht haben, und zur Nahrung dienen, auch daher den Namen von Früchten zu führen pflegen, z. E. **Erdäpfel, Erdbirne, Erdmandeln.**

§. 14.

Die Franzoſen haben noch eine Benennung, ſie nennen *Les fruits rouges*, **rothe Früchte**, diejenige, deren Haut roth iſt.

Dahin gehören **Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren**; und da dieſe vornemlich im Julius gegeſſen werden, ſo heiſſen ſie dieſen **den rothen Monat**, *Le Mois rouge.*

§. 15.

Hieraus entſtehet alſo folgende Eintheilung:

Die

Die eßbaren Früchte beſtehen

- aus einem einzelnen eßbaren Kerne. Nüſſe, Nuces.
- aus einer Bedeckung und Kernen.
  Dieſe Bedeckung enthält ſodann
  - einen einzelnen harten Kern. Steinobſt, Drupa.
  - oder mehrere Saamen.
    dieſe ſind an der Zahl
    - einzeln. Dieſe ſitzen
      - in einer ſaftigen Frucht Beere, Bacca. Dieſe ſind
        - einzelne groſſe Beeren, Bacca.
        - viele kleine Beeren an einem gemeinſchaftlichen Stiel, Beergen, Acini.
        - viele kleine Beergen in eine einzelne Frucht zuſammen gewachſen. Bacca compoſita.
      - in einer meligten molligen Frucht Bacca carnoſa fracida.
      - in einer mehligten Frucht in membraneuſen Fächern. Kernobſt, Poma.
    - oder unzählbar. Dieſe ſitzen
      - in vielkernigten Beeren. Erdfrüchte Baccæ polyſpermæ.
      - in vielkernigten ſaftigen Früchten. Poma pulpoſa polyſperma.
      - in vielkernigten fleiſchigten Aepfeln. Poma carnoſa polyſperma.
      - vielkernigte dreyfächrige Früchte. Poma polyſperma trilocularia.
- aus Knollen ohne Kern. Plantæ tuberoſæ.

§. 16.

Ich werde mich indeſſen in der Erzählung der eßbaren Früchte nicht völlig nach dieſer Eintheilung richten, ſondern folgende Ordnung beobachten.

1) Da dasjenige was wir Kernobſt heiſſen, nemlich Birn und Aepfel das gewöhnlichſte, und dabey am mehrſten zu bemerken iſt; wir auch, wenn wir dieſe recht kennen, die übrigen deſto leichter beurtheilen lernen, ſo werde davon zuerſt in der nächſten Abtheilung handeln.

2) Dieſen folget das Steinobſt (§. 6) in der dritten Abtheilung.

3) Denen Beeren (§. 7) widme die vierte Abtheilung, und verbinde

4) In der fünften Abtheilung die Erdfrüchte (§. 9) damit.

5) In der ſechſten aber die zuſammengeſetzte Beeren. (§. 7)

6) Die ſiebende Abtheilung ſoll uns mit den molligen Früchten (§. 7) bekannt machen.

7) Die achte wird von den Agrumen (§. 10).

8) Die neunte von einigen ausländiſchen fleiſchigten vielkernigten Aepfeln (§. 11).

9) Die zehnte von dreyfächrigen fleiſchigten vielkernigten Früchten, (§. 12) und endlich

10) Die eilfte von den Nüſſen (§. 5) handeln.

11) Zum Beſchluß wird in der zwölften Abtheilung noch etwas von den knolligten Früchten (§. 13) geſaget werden.

Zwote

Zwote Atheilung.

Erſter Abſchnitt.

Vom Kern-Obſte überhaupt.

§. 17.

Kernobſt, Des fruits à pépin nennet man auf Bäumen wachſende Früchte, welche in der Mitte eine beſtimte Anzahl kleiner mit einer membraneuſen Haut umgebene Kerne haben, die in beſondern mit eßbarem Fleiſche umgebenen Kapſeln ſitzen. (§. 7)

Die mehrſten haben in der Mitte von jeder Frucht fünf Kapſeln, und in jeder zween Kerne. Die übrigen Theile der Blume übergehe hier, weil ſie bekannt genug ſind, und das Kernobſt ſich genugſam aus der Frucht von den übrigen unterſcheiden läſſet.

§. 18.

Zu dem Kernobſt rechnen wir:

1) Birne §. 21.
2) Aepfel §. 55.
3) Quitten §. 83.
4) Den amerikaniſchen wilden Apfel §. 88.
5) Die beerigte Birn §. 89.
6) Die irregulaire Birn §. 90.

Vor einigen Jahren kannte man nur noch die erſten drey Sorten, und nahm eine jede für ein beſonders Geſchlecht, ſeit dem aber die übrigen auch bekannt geworden ſind, und der unermüdete Ritter von

von Linne ſich befliſſen hat, die Kennzeichen von denen Geſchlechtern der Pflanzen zu beſtimmen, fand er, daß jene drey ſo nahe mit einander verwandt waren, daß er kaum ein beſtimmendes Kennzeichen auszufinden vermogte, um ſie nur als ſo viel zu einem Geſchlechte gehörende Sorten von einander zu unterſcheiden;

Er behielte alſo für alle drey das Geſchlechts-Wort Pyrus, und rechnete nachher auch die übrigen neuern Sorten unter ſolches.

§. 19.

Am ähnlichſten kommen ſich unter einander unſre bekannte Birn und Apfel.

Der Ritter von Linne wollte ſie anfangs blos nach der Frucht unterſcheiden, und nannte jene, Pyrus foliis ſerratis, pomis baſi productis; Eine Birn, deren Frucht am Stiele ſpitz zu gehet: die Aepfel aber, Pyrus pomis baſi concauis; Eine Birn, deren Frucht am Stiele eingedruckt iſt. Ich erinnerte aber, daß dieſes Kennzeichen unzulänglich ſey; denn dem Urſprunge nach ſcheinen alle Birne rund geweſen zu ſeyn, wenigſtens ſind die wilden Birne rund, und wir haben auch echte am Stiele gleich einem Apfel eingedruckte Birne, wie unſere deutſche Bergamotte; und wiederum einen am Stiele ſpitz zulaufenden und vorſtehenden Apfel, den franzöſiſchen Pomme poire; und da wir Apfel- und Birn-Quitten haben, ſo müßten daraus auch zwo beſtändige Sorten gemacht werden.

Der Ritter ward daher bewogen, im zweyten Theile der erſten Auflage von ſeinen Speciebus jene Pyrum floribus corymboſis, mit Kronenförmigen Blumen,

und

und die Aepfel Pyrum umbillis ſeſſilibus mit doldenförmigen Blumen ohne gemeinſchaftlichen Stielen zu nennen.

§. 20.

In dem wir hier Birn und Aepfel blos als Früchte betrachten, ſo geben auch die Früchte das beſte Unterſcheidungszeichen.

Denn in allen Aepfeln iſt das Fleiſch durchaus milde, tendre, in den Birnen hingegen voller kleiner Steingen, le grain; von dieſen ſitzet eine Menge unmittelbar unter der Schelle, und iſt mit derſelben ſo verbunden, daß man ſie nicht davon trennen kann. Dieſe kleine Steingen geben einer jeden Birn von auſſen ein rauhes, ſcharfes Anſehen, indem man jedes Steingen gleichſam durch die Haut erkennet. Ein Apfel hingegen iſt von auſſen glatt, und durchaus eben, auch wenn die ſonſt glänzende Schelfe roſtig, griſatre, iſt.

§. 21.

Auch im Wachsthum unterſcheidet man einen Birnbaum von einem Apfelbaum.

Ein Birnbaum treibet ſtärkere, gerade in die Höhe ſtehende, Schüſſe, mit hervorſtehenden Augen; der ganze Baum wächſt mehr pyramidenförmig; die Wurzeln gehen tiefer in die Erde; die Blätter ſind länger, mehr zugeſpitzt, dicker, und haben eine glänzende Oberfläche, welche nur bey wenigen, z. E. bey der Mouille bouche d'Eté mit einem weiſſen Staube bedecket ſind. Die Borke iſt gelbbräunlicht, und bekommt bey alten Stämmen tiefe Ritzen; das Holz iſt zart, und läßt ſich gut verarbeiten.

Ein Apfelbaum treibet die Zweige mehr um ſich, auch krauſer und ſperhafter; der Baum wächſt mehr in Geſtalt einer platt gedruckten Kugel: die Knospen ſind runder und rauh. Die Oberfläche der Blätter iſt uneben, und mit einer feinen Wolle bedeckt, die Unterfläche iſt weislicht und etwas rauh. Die Borke der Zweige fällt in das ſchwärzliche, und bleibt an alten Bäumen mehr glatt. Das Holz iſt ſpröder, ſchickt ſich beſſer zum Brennen: die Wurzeln ſind mehr zaſericht.

Zweyter Abſchnitt.

Von Birnen insbeſondere.

§. 22.

So mannigfaltig die Anzahl der Abänderungen von Birnen iſt, welche wir in den Gärten bauen; ſo ſchwer fällt es, gewiſſe beſtändige Hauptſorten darunter zu beſtimmen, oder zu ſagen, welches eigentlich Stammarten ſind, woraus die Abänderungen entſtehen.

Der Ritter Linne nimmt die wilde Birn als die einzige Stammart an, und betrachtet alle übrige als Varietäten, und dieſes mit Recht; denn wenn man von eßbaren Früchten Kerne ſäet, pflegen die mehreſten aufwachſenden Stämme Stacheln, und die Natur der wilden Birne zu haben, auch herbe unſchmackhafte Früchte zu tragen. Man findet aber auch unter den wilden Birnen mehrere Abänderungen, welche ich doch nicht anders als Spielarten anſehe. Die

rechte wilde Birn iſt ein mit Stacheln verſehener Baum, welcher kleine runde am Stiele eingedruckte Früchte mit kurzen Stielen von herben Geſchmacke trägt.

§. 23.

Aber was hat denn zu den unzähligen Abänderungen Gelegenheit gegeben, welche ſich durch mehrere Jahrhunderte ſchon fortgepflanzet haben.

Dies bleibt zweifelhaft: Durch die Wartung und öftere Verſetzung kann man einem ſtachlichten wilden Baume allgemählich die Stacheln benehmen, und ihn gleichſam zahm, auch ſeine Früchte etwas ſchmackhafter machen, aber doch nicht ſeine ganze Natur verändern.

Ich vermuthe alſo, es müſſe eine jede Abänderung den Anfang aus einem Kerne genommen haben, und daß der Grund, warum aus dem Keime dieſes Kerns eine Abwechſelung erwachſen iſt, theils an dem beſſern Erdreiche und Boden liege, wo die Frucht, woraus der Kern genommen, gewachſen iſt; Theils daß die Blüthe, wie der Kern impregniret worden, annoch fremde Theile eingeſchluckt habe, und daß alſo die neue Spielart gleichſam als eine Planta hybrida anzuſehen iſt.

§. 24.

Wer mehrere neue Spielarten zu haben wünſchet, kann dazu aus Kernen leicht gelangen.

Man hebet Kerne von dem beſten Obſte auf; inſonderheit von Kirſchen und andern Steinobſte, pflanzet ſolche, und giebt Acht, welche von denen aufwachſenden Stämmen wild oder zahm ſind, dieſes erkennet man an den Stacheln und an dem Wachsthum.

Die wilden wirft man gern weg, denn die aus Kernen von guten Kernobſt aufgewachſene Stämme ſind nicht ſo gut zum Pfropfen. Die guten läßt man ſtehen bis ſie tragen, und wenn man gute Hoffnung zu haben vermeinet, pfropfet man gleich davon, indem die Frucht von dieſen ſchon veredelt und ſchmackhafter wird. Findet man, wenn die Stämme tragen, die Frucht gut, ſo verpflanzet man ſolche. Dergleichen wilde, nicht gepfropfte, Stämme wachſen geſchwinder und ſtärker, pflegen auch nicht ſo empfindlich auf den Froſt zu ſeyn, und alljährlich häufig zu tragen. Wer aber Verſuche damit machen will, muß einen genugſamen Raum, und eine hinlängliche Anzahl von Bäumen haben.

Wer Pflanzungen ins wilde anlegen will, thut wohl, ſich dergleichen aus Kernen aufgewachſene, aber zahme, Stämme anzuſchaffen; weil es dabey nicht ſowol auf ſchmackhafte Früchte ankömmt, als vielmehr Bäume zu haben, die ſchnell wachſen; einen ſchönen Stamm machen; und häufige brauchbare Früchte bringen; wenn wir ſie auch blos zu Futterung des Viehes, oder zum Backen, oder zum Branteweinbrennen nutzen können.

§. 25.

In den Gärten iſt uns mehrentheils daran gelegen, jeden Platz zuverläßig gut anzuwenden, und da ſich die einmal vorhandenen guten Arten fortpflanzen laſſen, ſo iſt nöthig, ſie zu kennen.

Wenn gleich die Saamen von einer Frucht ſich verändern, ſo wiſſen wir doch die Kunſt, durch Pfropfen und ſo weiter, eine jede Sorte, ſo oft wir wollen, zu vervielfältigen, und dadurch ſind die guten Obſtarten

arten ſo viele Jahrhunderte erhalten und fortgepflanzt worden.

§. 26.

Da unter denen Abwechſelungen, welche wir in unſern Gärten bauen, eine ſo groſſe Mannigfaltigkeit herrſchet, ſo haben verſchiedene ſich Mühe gegeben, eine jede Sorte durch gewiſſe Kennzeichen bemerklich zu machen; Alle angenommene Kennzeichen und gegebene Beſchreibungen bleiben aber unzureichend, wenn wir nicht die Zeit der Reife zu Hülfe nehmen.

Ich vermag noch kein Kennzeichen auszufinden, um unter den Birnen, ſo wie bey andern Früchten, mehrere Haufen und Ordnungen zu beſtimmen.

Eine jede Abänderung muß nach gewiſſen willkürlich angenommenen Kennzeichen bemerklich gemacht werden, welche gemeiniglich mehreren Arten zugleich zukommen, nur daß ſolche ſodann zu einer andern Zeit zur Reife gelangen.

Die Franzoſen haben zwar einige Benennungen angenommen, welche ſie mehreren Arten beylegen, bey verſchiedenen aber unrecht anwenden. So nennen ſie Birne, welche rund und am Stiele eingedruckt ſind, Des Bergamottes; **Bergamotten.** Es heiſſen aber nicht alle Birne von dieſer Geſtalt Bergamotten. Z. E. Le gros oignonnet; La Dauphine; Le Bourdon musqué; La Salveati; wiederum heiſſen Bergamottes, die an dem Stiele auslaufen, z. E. La Bergamotte de Suiſſe, La Bergamotte de Bugy.

Die Franzoſen haben noch eine andere Benennung, nemlich *Bezy* de Chaumontel; *Bezy* d'Heri; *Bezy* de l'Echaſſerie; Man nennet aber in Bretagne einen

wilden Stamm Bezy oder Bezier; Es werden alſo dadurch ſolche Sorten angezeiget, wovon man die Stamm-Mutter wild gefunden hat, z. E. Bezy d'Hery iſt in einem Walde dieſes Namens gefunden worden.

Noch iſt gebräuchlich, daß ſie einige Birne Bonchrétiens nennen. Z. E. Bonchrétien d'Eté; d'Espane; ſans pépin; d'Hyver verte; d'Hyver jaune. Insgeſamt groſſe lange Birne, die um das Kernhaus dicker ſind, gegen die Blume und den Stiel aber allgemählig ablaufen: Wir haben aber viele Birne von dieſer Form unter andern Namen, z. E. Le St. Germain; Le gros Rozat d'Hyver.

§. 27.

Die Kennzeichen, um eine Art von andern bemerklich zu machen, nehmen wir entweder

1) Von dem Baume ſelber und deſſen Wachsthum §. 28. oder

2) Von der grünen Bekleidung §. 29. oder aber

3) Von der Blüthe §. 30. oder endlich

4) Von der Frucht §. 31.

§. 28.

1) In Anſehung des Baums und deſſen Wachsthums ſehen wir entweder auf die Form des Baums überhaupt: oder auf das Wachsthum einzelner Zweige; oder auf die Knospen; oder aber auf die Borke.

Die Ambrette treibet einen runden Baum und lauter ſtachlichtes Holz.

Le Beuré gris treibet in freyer Luft kein gerades Holz; die Zweige hangen herunter, die Borke wird nicht kraus und brandig.

La Poire ſans peau treibet wenige, aber dicke ſtarke ſperhafte Reiſer, von ſchwärzlicher Borke, mit hervorſtehenden Augen.

L'groſſe Cuiſſe Madame hat das dickeſte Holz.

L'inconnue Cheneau treibt nie gerade Zweige.

Le Muscat robert hat vor andern gelbbräunliche Borke.

Le Parabel musqué treibet vor andern prächtige gerade Schüſſe mit vielen erhabenen Augen; läßt ſich alſo vorzüglich gut in Pyramiden ziehen.

La virgoulée treibt ſtark ins Holz.

§. 29.

2) In Anſehung der grünen Bekleidung ſehen wir entweder auf alles Laub überhaupt, oder auf die Geſtalt und Lage eines jeden einzelnen Blattes.

An der Mouille bouche d'Eté, an der Poire de Cypre und an einigen andern iſt das Laub als mit weiſſem Puder beſtreuet.

Le Beuré gris iſt, wenn der Baum noch ſo friſch wächſet, niemals ſtark mit Laube bedecket.

La Virgoulée treibt ſehr ſtark ins Laub und Holz.

Le Bonchrétien d'Eté hat wenig Laub mit langen Stielen; jedes Blatt iſt platt und an der Kante gewölket.

Le St. germain hat ſchmales, wie eine Rinne zuſammen gebogenes Laub.

Le Caillot rozat hat kleines rundes Laub, und iſt daran kenntlich.

Le Muscat robert hat breites plattes rundes Laub.

La Royale d'Hyver hat breites, wie ein Löffel ausgehöltes Laub.

Eine wilde Birn habe ich gefunden, welche faſt Zirkelrunde, vorne in eine vorſtehende Spitze ſich endigende, und an den Seiten wellenförmige Blätter hatte. Folia orbiculata, cuſpidata, undulata, plana.

§. 30.

3) In Anſehung der Blüthe kommen ſich die mehrſten Sorten am gleichſten.

La Poire ſans peau ſetzet einzelne Blüthe an.

Le Bezy de Chaumontel blühet nie häufig.

Le St. germain iſt die einzige Birn, an welchen ſich oft an der Spitze der jungen Zweige Blumenknoſpen zeigen.

Bey einigen wachſen die Früchte Büſchelweiſe, z. E. bey L'Amiré roux, Le petit muſcat; bey den mehrſten kommen aus jedem Knoſpen nur einzelne Früchte zur Reife.

§. 31.

4) Die beſten und mehrſten Kennzeichen werden von der Frucht genommen, bey welcher wir zu betrachten haben:

a) Die Form §. 32.
b) Die Gröſſe §. 33.
c) Die Farbe der Haut §. 34.
d) Die Aehnlichkeit §. 35.
e) Das Auge §. 36.
f) Den Stiel §. 37.
g) Das Fleiſch §. 38.
h) Das Mark §. 39.
i) Den Saft §. 40.
k) Den Geruch §. 41.
l) Den Geſchmack §. 42.
m) Die Güte oder den Werth §. 43.

n) Die Zeit der Reife §. 44. 45.
o) Die Mittel ſie zu verwahren §. 46.
p) Neben-Betrachtungen §. 47.
q) Die Beſchreibung §. 48.
r) Die Varietäten §. 49.
s) Die Namen §. 50.
t) Die Wahl der beſten Bäume §. 51.
u) Deren Wartung §. 52.
w) Die Wahl guter Sorten §. 53.
x) Den Gebrauch der Früchte §. 54.

§. 32.

a) Die Form der Frucht iſt:

1) **Rund**, ronde, wenn die Länge vom Stiele bis zur Blume mit der Länge im Durchſchnitte ungefehr überein kommt.

2) **Länglicht**, longuette, wenn die Länge vom Stiele bis zur Blume länger iſt, als die Linie des Durchſchnitts.

3) **Platt**, platte, wenn die Frucht breiter als hoch iſt.

4) **Eyrund**, ovale, wenn die Geſtalt einem Ey gleich kommt.

5) **Lang**, longue, wenn die Linie vom Kernhauſe zum Stiele diejenige vom Kernhauſe zur Blume viel übertrift.

6) **Dick**, groſſe, wenn die Frucht um dem Kernhauſe herum ſehr erhaben und fleiſchicht iſt.

7) **Spitz**, pointue, wenn ſie gegen den Stiel wie eine Pyramide abläuft. Turbinatus.

8) **Vorſtehend**, La Tête élevée, wenn ſie aus der Mitte gegen die Blume ſpitz zulauft.

9) **Eingedruckt**, l'oeil enfoncé, wenn ſie bey der Blume einen Trichter macht.

10) Mehr lang als rund, oder umgekehrt, wenn eine Linie von der andern nur um ein weniges übertroffen wird.

11) In der Mitte eingezogen, wenn ſie von dem Kernhauſe an dünner wird; gegen den Stiel aber ſich noch wieder erhebet. La tête aſſez groſſe vers la queuë.

12) Unförmlich, d'une figure inégale, wenn auf der Oberfläche hin und wieder Hügel und Vertiefungen vorkommen.

13) Unbeſtändig, variable, wenn an dem nemlichen Baume Früchte von mehrerer Geſtalt und Form vorkommen.

1) Rund ſind, die gemeine Bergamotte, Le Caillot rozat, La Creſane, Le Bourdon muſqué.

2) Länglicht; La Virgoulée, Le Roy d'Eté.

3) Platt; Le gros oignonnet.

4) Eyrund; La Poire d'Oeuf, Le Salveati, L'Epine ovale, L'Ambrette.

5) Lang; Le St. germain, La groſſe Cuiſſe madame, La Poire ſans peau, La Belliſſime d'Automne.

6) Dick; Les Bonchrétiens, Le gros Rozat d'Hyver, Le Beuré gris.

7) Spitz; La Cuiſſe madame, La verte longue, L'Epargne.

8) Vorſtehend; Le St. germain, Le Chaumontel.

9) Eingedruckt; Le gros Oignonnet, La Bergamotte d'Hyver ronde.

10) Mehr lang als rund; La Mouille bouche d'Eté.

Mehr rund als lang; La Poire de margarithe, L'Aurate, L'Orange muſquée.

11)

11) In der Mitte eingezogen; Le Bonchrétien d'Hyver vert, La Poire à deux têtes.

12) Unförmlich; La Jeannette de Provence.

13) Unbeſtändig; Le Chaumontel, La Cuiſſe madame, Le Beuré gris.

Die Aepfel ſind zu Zeiten geribbet, bey den Birnen findet ſich dies aber nicht; auſſer daß ſie oben bey der Blume etwas erhoben ſind, z. E. La Jalouſie.

Zu Zeiten iſt man zweifelhaft, ob man eine Birn lang oder rund nennen ſoll; ſa ſagt man, mehr lang als rund, oder umgekehrt, oder ſie fällt ins länglichte, oder eyrunde, elle tire ſur l'ovale.

§. 33.

b) In Anſehung der Gröſſe §. 31. nennen wir eine Birn groß, wenn ſie im Durchſchnitt über zween pariſer Zoll hält.

Klein hingegen, wenn ſie darunter hat.

Daher nennen wir die groſſe Cuiſſe madame groß, weil ſie bis zu ſieben Zoll in der Länge, und fünf Zoll im Durchſchnitt erhält, nach pariſer Maaß.

Wir nennen hingegen L'Ambrette klein, weil ſie nicht leicht im Durchſchnitt über zween Zoll hat, ob ſie gleich in Vergleichung gegen Le petit muscat ſchon groß iſt, deren man ſieben auf ein Maulvoll rechnet.

Die Gröſſe iſt zwar bey einigen Sorten gar unbeſtändig und abwechſelnd. Man ſchätzet ſie aber darnach, wie die Frucht ſeyn muß, wenn der Baum völlige Art zu wachſen hat: daher rechnet man Le Beuré gris billig unter die groſſen Birnen, obgleich ein hochſtämmiger Baum gemeiniglich nur kleine oder mittelmäßige Früchte zu bringen pflegt.

Einige Sorten bringen faſt nie andere Früchte als von ähnlicher Gröſſe und Geſtalt. Z. E. L'Ambrette,

La verte longue, La Succre verte, La Rouſſelette de Rheims.

Andere wechſeln ungemein ab. Z. E. wenn man zween St. germains, oder zwo Creſanen zuſammen hält, deren die eine am Spalier in einem fetten Lande, an einem friſchen Baume; die andere aber in einer ſandigten Gegend in freyer Luft gewachſen iſt, ſo ſollte man beyde nicht für eine Sorte nehmen.

Gemeiniglich zieht man die gröſten Früchte vor; bey einer Virgoulée oder Creſane aber haben die kleineſten im Wohlſchmack vieles voraus.

§. 34.

c) Die Farbe der Haut (§. 31) La Peau iſt iſt bey allen Birnen zu Anfang grün; Gegen die Zeitigung ſpielen einige mehr, andere weniger ins gelbliche, wenige ins weiſſe: Einige nehmen von der einen Seite etwas Braunes an: Andre werden ſchön gelb, und dieſe werden gemeiniglich an der Sonnenſeite roth: An einigen iſt die Haut mit einem bräunlichen Roſte gleichſam bedecket: Einige haben auf der Oberfläche Puncte von einer andern Farbe.

Viele Birne bleiben bis zur Reife grün, und dieſe erhalten gemeiniglich eine Benennung davon. La verte longue, La ſuccre verte, Le Bonchretien vert, Le Beuré vert, L'orange musquée verte. Sie pflegen aber doch am Ende etwas ins gelbe zu ſpielen, ſonderlich am Stiele, und daran erkennet man ihre Reiſe.

Ins gelbliche ſpielen La Creſane, Le St. germain, oft mehr oft weniger; nachdem die Frucht viel Sonne gehabt hat, und in einem fetten Boden gewachſen iſt.

Die

Die weiſſeſten Birne ſind die Blanquettes, welche daher auch den Namen haben.

Verſchiedene Birne ſind ſchon, wenn ſie gelb werden, paßirt, und mehlicht, z. E. La Clairville longue, man darf alſo nicht ſo lange warten.

Einige haben eine vorzüglich glatte und glänzende Haut, z. E. La verte longue d'automne.

Die an der einen Seite ins braune ſpielende bleiben gemeiniglich grün. Z. E. L'Epargne, La poire ſans peau, La Rouſſelette de Rheims.

Bey denenjenigen, die gelb werden, verändert ſich die Bräune in eine angenehme Röthe. Z. E. Le Bonchrétien d'Hyver jaune, die deutſche Herrn Birn, Poire de Monſieur.

Bey denenjenigen Birnen, welche eine Röthe anzunehmen gewohnt ſind, kann man ſolche befordern, wenn man bey hellem Sonnenſcheine kurz vorher, ehe die Früchte zeitig oder abgebrochen werden, ſolche durch eine Sprütze oder Brauſe mit Waſſer beſprützet.

Die mit einem bräunlichen Roſte bedeckte, nennen wir greis, z. E. Le Beuré gris, La griſe bonne, le Doyenné gris, le Meſſirejean gris.

La Poire d'oeuf iſt gelblich, und durchaus mit grünen, Bezy de la motthe mit ſchwarzen, und Le Roy d'Eté mit greiſen Puncten bedeckt.

Le Caillot rozat iſt greis und überher mit weißlichten Flecken geſcheckt.

La Belliſſime iſt vielleicht die einzige Birn, welche kenntliche rothe Streifen hat, ſo gewöhnlich ſolche bey Aepfeln ſind.

Bey einigen iſt die Haut höckericht, z. E. L'orange musquée.

Bey andern nimmt ſie zu Zeiten räudige Flecken an. Elle eſt ſujette à devenir galleuſe, z. E. bey der St. germain im magern Sandlande.

§. 35.

d) Bey Erwegung der Aehnlichkeit (§. 31) La Reſſemblence, haben wir ein doppeltes Augenmerk zu nehmen. Wir ſuchen nemlich entweder eine Aehnlichkeit hervor, um eine Sorte dadurch kenntlich zu machen; Oder aber wir vergleichen ſie mit andern ähnlichen Sorten, und beſtimmen die Kennzeichen, wodurch man jedesmal die eine von der andern zuverläßig unterſcheiden kann.

So ſaget man z. E. die weniger gemeine franzöſiſche Bergamotte d'Eté gleiche unſerer, einem jeden bekannten, deutſchen Herbſt-Bergamotte: Oder aber man ſagt, eine Bergamotte gleiche mit ihrer runden Form und dem kurzen eingedruckten Stiele einem Apfel.

L'orange musquée hat den Namen von der Aehnlichkeit mit einer Orange; denn ihre Haut iſt eben ſo höckericht, und die Gröſſe und Form kommt einer Orange ziemlich nahe.

Hingegen haben wir mehrere Sorten, die eine groſſe Aehnlichkeit zuſammen haben, und die man leicht verwechſelt, und hier iſt eben das künſtliche; nicht daß man die Aehnlichkeit anzeiget, ſondern daß man Kennzeichen angiebt, die einer jeden insbeſondere zukommen.

So ſind die faſt zu gleicher Zeit reif werdende fünf Birne, La Cuiſe Madame, La Poire ſans peau, L'Epargne, Le Citron de Carmes, La Jargonelle ſich einander ähnlich, weil die Frucht von einer jeden länglicht und grün von Farbe, an der andern Seite

aber

aber braunröthlicht iſt, und ſo fällt es oft ſchwer, andern, denen wir uns verſtändlich machen wollen, ſichere Unterſcheidungszeichen anzugeben.

Ich werde Gelegenheit haben, mehrere dergleichen uns oft in Verlegenheit ſetzende Aehnlichkeiten bey andern Arten von Früchten, z. E. bey Pfirſchen und Kirſchen anzuführen.

§. 36.

e) Das Auge (§. 31) L'oeil, entſtehet von dem an der Frucht zurückbleibenden Blumenkelche, und iſt entweder **hervorſtehend**, tout à fait en déhors, wenn es auſſerhalb der zugeſpitzten Frucht hervortritt, oder **eingedruckt**, enfoncé, wenn das Fleiſch umher hervortritt, oder aber **eben**, à fleur, wenn die Frucht daſelbſt in einer Linie zugerundet iſt.

Weiter iſt das Auge **groß und offen**, wenn die Einſchnitte des Kelches von einander ſtehen, ſo daß man auf den Grund und die verdorreten Reſte der Staubfäden ſehen kann: oder **klein und verſchloſſen**, fermé, wenn jene Einſchnitte veſt zuſammen ſchlieſſen.

Noch ſind dieſe Einſchnitte entweder ganz verdorret, und ſchwarz, oder ſie behalten die Anfangs gehabte grüne Farbe.

Endlich iſt die Frucht am Auge entweder **glatt**, oder ſie hat neben den Einſchnitten des Kelches kleine erhabene **Hückel**.

1) Hervorſtehende Blumen haben La Poire ſans peau; Le St. germain; Le Citron de Carmes.

2) Eingedruckte, L'Amiré roux, Bergamotte d'Hyver ronde.

3) Ebene, Le Beuré gris, La Succrée verte.

4)

4) Offene, Le Muscat robert.

5) Verſchloſſene, L'Epargne.

6) Verdorrete Blumen haben die mehrſten; grün bleiben ſie bey Poire de Margarithe, Succrée verte.

7) Glatt ſind die mehrſten; höckericht iſt ſie bey der Cuiſſe madame, Rouſſelet de Rheims.

§. 37.

f) Der Stiel (§. 31) La Queuë iſt entweder kurz oder lang; dick oder dünne; trocken oder fleiſchicht; krumm oder gerade.

1) Kurz nennet man den Stiel, wenn er unter einen pariſer Zoll hat; ſo iſt der Stiel an unſerer deutſchen Bergamotte gar kurz, und ſteht aus der eingedruckten Frucht kaum hervor.

2) Sehr lang wird ein Stiel genannt, wenn er länger als die Frucht iſt. Z. E. bey Le Creſane, le Blanquet à longue queuë, La Marquiſe.

3) Dick iſt er, wenn er in Vergleich der Frucht eine merkliche Stärke hat, und ſich nicht leicht biegen läßt, als bey Le gros Blanquet, La Parabelle musquée, welche daher auch Groſſe Queuë genannt wird.

4) Dünne hingegen, wenn er nur aus wenig biegſamen Faſern beſtehet, als bey Gros oignonnet.

5) Trocken ſind die Stiele faſt bey den mehrſten.

6) Fleiſchicht nennet man ſie, wenn die Haut unten die Farbe der Frucht und merklichen Saft hat; als bey la Parabelle musquée.

Bey einigen iſt die Frucht am Stiele höckericht oder runzelicht, als bey le Muscat robert.

7) Einen geraden Stiel hat z. B. Salveati, Caillot Rozat, l'orange d'Eté.

8) Krumm wird er genannt, wenn er oben zur Seite gebogen iſt, als an der Marquiſe.

9)

9) Noch iſt in Anſehung der Lage des Stiels zu bemerken, daß er an den mehrſten Sorten in der Mitte aus der Frucht gerade über ſich heraus tritt, an andern aber in einen ſtumpfen Winkel zur Seite heraus ſtehet; als bey L'Epargne.

10) An einigen lauft die Frucht allgemählig am Stiele ab, als an La Virgoulée, L'Epine d'Hyver.

§. 38.

g) Das Fleiſch (§. 31) La Chair, iſt, wie oben erwähnet worden (§. 19) bey allen Birnen ſteinigt; nachdem aber dieſe Steingen häufig und groß, oder aber geringer und kleiner, und mit wenigem oder mehrern Safte umgeben ſind, nennen wir eine Birn bald ſteinigt, ſchmelzend, trokken, veſt, zart, ſtockigt, zerflieſſend, mehligt, gelſter.

1) Steinigt, pierreuſe; wird eine Birn, wenn die kleinen Steine beym eſſen merklich und beſchwerlich ſind.

2) Schmelzend, Beurée; wenn ſie auf der Zunge wie ein Schmalz, Le Saindoux, ſanft empfunden wird und zergehet. Keine Birn iſt mehr ſchmelzend, als Le Beuré gris; dagegen eine Frucht davon, welche in einem trocknen heiſſen Boden an einem alten Baume gewachſen iſt, auf alle Weiſe ſteinigt iſt. Die Franzoſen nennen auch einige Arten demy beurée, halb ſchmelzend, als La Belliſſime, Le Rouſſelet.

3) Trocken, ſec; wenn man wenig Saft aus dem Fleiſche ziehen kann. Eine der trockneſten Birnen iſt, welche daher auch billig den Namen hat, Le Martin ſec.

4) **Veſt**, ferme; wenn wir Mühe haben, das Fleiſch zwiſchen den Zähnen zu zertheilen, und alle Steingen gleichſam durch Fäſerchen verbunden ſind. Wie an eben dieſem Martin ſec, Le Bezy d'Heri.

5) **Zart**, tendre; wenn wir wenig Steine darin merken, wenn das Fleiſch ſonſt auch veſt iſt, wie in Le Poire d'oeuf, Rouſſelet de Rheims.

6) **Stockigt**, cotoneuſe; wenn die im Fleiſche befindlichen Adern, ſo wie in einer ſtockigen Wurzel, merklich werden. Dieſes geſchiehet in vielen Sommerbirnen, wenn ſie etwas überreif werden. Z. E. La Jargonelle, Le Citron de Carmes.

7) **Zerflieſſend**, fondante; wenn die Steingen gleichſam in lauter auf der Zunge zerflieſſendem Safte liegen, wie in La Poire ſans peau; Le Beuré gris iſt fondant & beuré.

8) **Mehligt**, farineuſe; wenn wir das Fleiſch auf der Zunge wie trockenes Mehl ohne Saft empfinden, wie in La Mouille bouche d'Ete, wenn ſolche etwas überreif iſt, und in vielen andern Sommerbirnen.

9) **Gelſter**, caſſant; wenn ſich das Fleiſch wie ein Glas leicht in Stücken zerbrechen läßt, wie bey den mehrſten ſteinigten und dabey ſaftigen Birnen, z. E. Le Chaumontel; Eine vorzüglich gelſtere Birn iſt Le Meſſire jean.

10) **Moll**, mollir; wenn der Saft in Gährung geräth, und einen andern Geſchmack auch andere Farbe annimmt, wodurch das Fleiſch aus ſeiner Verbindung kommt, und leicht zuſammen gedruckt wird; Die Sommerbirnen ſind überhaupt dem Mollwerden unterworfen; Alle Birnen, wenn ſie überreif werden,

werden

werden entweder ſtockigt, oder mehligt, oder moll, und darauf folgt die Fäulnis.

Einige Birnen werden nie moll, z. E. La Bergamotte cresane, andere ſind kaum zeitig, wenn ſie ſchon um das Kernhaus braun werden, z. E. Le Rouſſelet de Rheims.

Die Sommerbirnen ſind mehr dem mehligtwerden unterworfen.

Von den Winterbirnen wird keine moll noch mehligt, ſie werden zuletzt ſtockigt oder faul.

In der Ambrette iſt die Farbe des Fleiſches grünlich, in der Virgoulée gelblich.

Steinigte Birnen haben zu Zeiten unter der Haut groſſe Klumpen in Kugeln zuſammen gebackter Steinigen.

§. 39.

h) Das Mark in einer Birn (§. 31) Le Coeur, ou Le marc, nennen wir das unmittelbar das Kernhaus, Le Trognon, umgebende Fleiſch, nebſt dem Kernhauſe ſelber.

Wenn wir eine Birn in der Mitte von einander ſchneiden, ſo bemerken wir, daß von dem Stiele ab bis zu der Blume krumm um das Kernhaus herum kenntliche Nerven und Adern gehen, und wenn wir eine Frucht bey dem Kernhauſe quer durchſchneiden, ſo erkennen wir zehn dergleichen Hauptadern, welche jedoch in den Aepfeln kenntlicher ſind.

Das innerhalb dieſer Adern bey dem Kernhauſe befindliche Fleiſch iſt gemeiniglich von anderer Natur, als das übrige Fleiſch. In den mehrſten Birnen beſtehet es aus lauter Steingen, welche zudem gröſſer als die Körner in dem rechten Fleiſche ſind, z. E. in der St. germain.

In einigen iſt der Geſchmack davon ſaurer, und man muß es deswegen heraus ſchneiden, z. E. in der Creſane.

In wenigen merkt man gar keinen Unterſchied zwiſchen dem Marke und Fleiſche, z. E. in der Virgulée, und einer ſaftigen Beuré.

Das Kernhaus ſelber beſtehet aus fünf länglichten Fächern, von einer membraneuſen Haut, welche Haut doch in den Aepfeln härter als in den Birnen zu seyn pflegt. Jedes Fach enthält eigentlich zwey Saamenkörner, welche aber ſelten insgeſamt vollſtändig werden.

Die Saamenkörner von den Birnen ſind gröſſer, länger, eckigter und mehr platt gedruckt, als die von den Aepfeln; ihre Farbe iſt ſchwarzbraun und glänzend; der Geſchmack vom inwendigen weiſſen Kern iſt ſüſſer als der von einem Apfelkern.

Ein vorzüglich groſſes Kernhaus hat die Ambrette.

An jeder Seitenwand der fünf membraneuſen Fächer iſt ein Eygen angewachſen; ſelten kommen mehr als drey, vier bis fünf Kerne zur Vollkommenheit; wenn man aber Acht giebt, findet man allemal noch die Reſte, Rudimenta, derer übrigen nicht befruchtenden Eygen an den Seitenwänden wie kleine ſchwarze Pünctgen anhängen.

§. 40.

i) In Anſehung des Saftes, (§. 31) L'Eau, hat eine Birn deſſen entweder überflüßig, ſo nennen wir ſie ſaftig, oder es fehlet daran, ſo iſt ſie trocken oder mehligt (§. 38). Nachdem uns nun der Saft auf der Zunge angenehm iſt, beſtimmen wir gemeiniglich das vorzügliche einer Birn.

Wir

Wir ſagen daher, eine Birn habe angenehmen, ſüſſen, vortrefflichen, Zucker ſüſſen, weinhaften, parſümirten, häufigen, herben, zuſammenziehenden Saft; L'Eau agréable, douce, admirable, ſuccrée, vineuſe, parfumée, abondante, apre.

Die ſaftigſte von allen Birnen, und welche den angenehmſten Saft hat, iſt Le Beuré gris.

Einige haben ſäuerlichen Saft, und ſind doch angenehm, z. E. La Creſane.

§. 41.

k) Der Geruch, (§. 31) L'odeur, wird mehrentheils durch den Saft veranlaſſet.

Inſonderheit riechen die müsquirten und parſümirten Birnen auch von auſſen ſtark.

Den ſtärkſten Geruch hat die Amadotte musquée und Salveaty.

Andere Sorten machen ſich durch einen beſondern Geruch merklich, den man aber nicht beſchreiben kann. Z. E. La Virgoulée, La Poire d'oeuf, Le St. germain, La Bergamotte Bugy.

Was iſt aber dieſes den Geruch veranlaſſende müskirte im Safte? dies finde nirgends unterſuchet.

Den merkwürdigſten Geruch haben Le Bezy d'Heri, L'Amadotte, und La Poire de Cypre.

§. 42.

l) Den Geſchmack, (§. 31) Le Gout, beſtimmet gemeiniglich der Saft. (§. 40)

Daher ſagen wir, eine Birn ſey von einem erhabenen, ausnehmenden, angenehmen, auſſerordentlichen, parſümirten, müsquirten, leckern; oder aber von ſauren, unangenehmen, herben Geſchmack; D'un

gout relevé, exquis, agréable, merveilleux, parfumé, musqué, delicat, aigre, desagréable, apre.

Im übrigen kommen nicht alle Münde im Geſchmack überein: Einige lieben gern recht ſüſſe müsquirte Birnen. Z. E. Le Rouſſelet de Rheims, La Salveati; Andern ſind ſolche zu ſüß.

§. 43.

m) Die Güte oder den **Werth** einer Birn, (§. 31) La Bonté & le merite interieur, beſtimmen daher nebſt dem Geſchmacke und Safte auch verſchiedene Nebenumſtände.

Zu einer Zeit, da mehrere Sorten von Birnen zugleich reif werden, geben wir der beſten davon den Vorzug, und andere müſſen zurück ſtehen, welche zu einer andern Zeit vortrefflich ſeyn würden. Zu einer Zeit hingegen, da noch keine andere Birnen reif ſind, hat eine frühe Sommerbirn ihren Werth, die niemand neben einer Beuré gris in den Mund nehmen würde.

Einige Sorten von Birnen erhalten ſich daher in einigem Werthe, weil ſie leicht, häufig, und faſt alle Jahr tragen. Z. E. La verte longue, La ſuccrée verte, De mon Dieu. Andern ſeltener tragenden räumen wir wegen ihres erhabenen Geſchmacks einen Vorzug ein. Z. E. Le Chaumontel, La Cuiſſe madame.

Eine Birn verdienet gut genannt zu werden, wenn ſie in der Haushaltung einen vorzüglichen Nutzen hat, wenn ſie gleich zum roh eſſen nicht taugen: Daher ſtehen gewiſſe Kochbirnen Poires à cuire im Werthe, weil ſie ſich lange halten und vorzüglich zum ſchmoren ſchicken; Le Bonchretien d'Hyver jaune, Le Parabelle

rabelle musquée und Le Beuré blanc ſind die vorzüglichſten zum backen und trocknen.

Wir nennen alſo eine Birn **ſchlecht**, mauvaiſe, wenn ſie zum eſſen nichts tauget, auch ſonſt keinen vorzüglichen Nutzen hat. **Gut**, bonne, wenn eine oder andere gute Eigenſchaft ihr allenfalls einen Platz zu gönnen erlaubet. **Sehr gut**, Excellente, wenn ſie angenehm zum eſſen oder ſonſt mit beſondern Nutzen zu gebrauchen iſt. **Vortrefflich**, La plus excellente, wenn wir gar nicht ohne dieſelbe fertig werden können.

Der eine findet oft eine Birn dem Geſchmack nach vortrefflich, die ein anderer nur mittelmäßig hält, (§. 42) ſo wird im *Spectacle de la Nature*, le Meſſire jean d'un gout exquis genannt, welche wenigen bey uns ſchmecken wird, da ſie gar zu ſüß, ſteinigt, und gelſter iſt.

§. 44.

n) **Die Zeit der Reiſe**, (§. 31) La maturité, iſt bey einer jeden Sorte unterſchieden: Viele Sorten, ſonderlich von den Sommerbirnen, ſind nur wenige Tage eßbar.

Eine jede Sorte wird ein und alle Jahr um die nemliche Zeit reif. Vorher ſind die Früchte gemeiniglich noch hart, herbe und unangenehm. Warten wir zu lange, ſo werden ſie wieder mehligt, ſtockigt oder moll, und wir ſagen ſodann, eine Birn ſey paßirt. Dadurch, daß man einen Baum an einen heiſſen trocknen, oder aber an einen feuchten ſchattigen Ort ſetzt, kann man veranlaſſen, daß die Früchte von einem Baume um acht bis vierzehn Tage früher oder ſpäter reif werden, als von den übrigen; ſobald man

ſolches einmal weiß, kann man darauf rechnen, daß alle Jahr das nemliche geſchehen werde.

Die Witterung hält das Obſt zu Zeiten auf, daß es in einem Jahre um einige Tage ſpäter reif wird, als gewöhnlich, ſo trifft ſolches bey allen Sorten ein.

Da wir alſo auf wenige Tage vorher die Reife von jeder Sorte angeben können, ſo müſſen wir uns darnach richten, um jede zu rechter Zeit abzupflücken, und zu eſſen.

Einige wollen früh gepflückt ſeyn, wenn ſie noch grün ſind, weil ſie ſonſt gleich mehligt oder moll werden. Z. E. Le Rouſſelet, La Mouille bouche d'Eté.

Andere ſind ſchmackhafter, wenn man ſie ſelbſt vom Baume abfallen läßt, als La Belliſſime. Le Rouſſelet de Rheims.

Verſäumen wir, ſonderlich bey frühen Birnen, einen Baum zu rechter Zeit abzupflücken, ſo verlieren wir oft alle Früchte.

Da die Birnen die Zeit der Reife ſo genau beobachten, ſo können wir bey jeder Sorte nicht allein den Monat angeben, wenn ſie eßbar ſind, ſondern ſogar, ob man ſie zu Anfange, in der Mitte, oder am Ende eines Monats eſſen kann.

Die Lage des Orts und der mehr oder weniger warme Erdboden veranlaſſet zwar, daß theils Früchte nicht an allen Orten auf dem nemlichen Tage reifen; der Unterſchied pflegt aber gemeiniglich nicht gar groß und nur von einigen Tagen zu ſeyn, und wenn wir dagegen die Zeit, welche in Frankreich zur Reife angegeben wird, vergleichen, ſo werden wir finden,

daß

daß ſolche auch bey uns bey den mehrſten Sorten zutrifft.

Ueberhaupt will man auch in Frankreich bemerkt haben, daß das Obſt, wenn es erſt an die Landesart gewohnt iſt, früher reife, als wenn man erſt eine Sorte kommen läßt, und daß mithin daſelbſt die mehrſten Sorten jetzo früher zur Zeitigung gelangen, als im vorigen Jahrhundert, und mich deucht, daß bey uns jetzt ſchon einige Sorten früher reifen, wie ehedem.

Le Jardinier Solitaire behauptet, daß die St. germain bis im Merz daure; Ich kann ſie bey mir nicht bis Weynachten erhalten, und ſie wird ſchon im October eßbar.

Wenn man von den Sommer- und Herbſtbirnen einige etwas früher abnimmt, kann man ſolche länger verwahren, als wenn man ſie auf dem Baume reif werden läßt; Dieſe Vorſicht iſt nöthig bey ſolchen Sorten, von welchen man lange zu eſſen wünſchet, vornemlich bey der Beuré gris, die ſonſt nur gar zu leicht moll, und deren Verluſt durch keine andere erſetzt wird.

Die Winterbirnen pflegt man gerne ſo lange wie möglich ſitzen zu laſſen, entweder bis ſie anfangen abzufallen, oder bis Nachtfröſte kommen, und das Laub abfällt; Bricht man ſie zu früh ab, ſo werden ſie welk, pelzigt und die Haut voller Runzeln.

Vor der Mitte des Julius haben wir noch keine reife Birn.

Im Auguſt folgen ſchon mehrere: Wir nennen ſodann die vom Julius und Auguſt Sommer-; die vom September und October Herbſt-; die vom November und December Winter-; und die letztern ſpäte Winterbirnen, Poires de garde, ou tardives d'Hyver.

§. 45.

Die völlige Reiſe erkennet man am Geruch und an der glatten Schelfe; die Erfahrung muß aber das Beſte thun.

Die äuſſerlichen Zeichen ſind oft triegbar, ſonderlich bey den gelſtern und frühreifen. Schmelzende Birnen weichen bald unter dem Daumen, wenn man ſie gelind drücket; das Drücken iſt aber eigentlich nicht erlaubt, denn das Fleiſch wird davon gleich braun, und es entſteht ein garſtiger Fleck darin, vornemlich wenn ein dicker Daumen von einem ungeſchickten Gärtner Spuren zurück läßt. Es darf alſo blos gelinde und oben am Stiele geſchehen. Die gelſtern Birnen geben unter dem Daumen auch nicht nach, und bey frühen Birnen, oder einer Rouſſelet de Rheims wird man ſich betrogen finden, wenn man warten will, bis ſie mürbe werden; denn ſo ſind ſie moll oder mehligt. Eben ſo geht es uns, wenn wir warten wollen, bis die Farbe ſich ändert; wenn eine Rouſſelet ſich eben am Stiele zu färben anfängt, iſt ſie ſchon zeitig. Viele Birnen verändern, wenn ſie zeitig ſind, den Geruch. Bey einigen erkennet man ihre Reiſe an der Haut, welche mehr glatt und glänzend wird, ſo wie man hingegen urtheilet, daß ſie paßirt ſind, wenn der Glanz wieder nachläßt, oder der Geruch zu ſtark wird.

§. 46.

o) Die Mittel, um Obſt zu verwahren (§. 31) ſind vornemlich zu dem Winterobſt nöthig.

Denn die Sommerbirnen werden, wenn ſie reifen, bald verzehret, und laſſen ſich bis dahin auf jeder Kammer leicht verwahren. Das Winterobſt hingegen

gegen muß verſchiedene Wochen oder Monate lang verwahret werden, ehe es eßbar wird; Nehmen wir ſodann die Früchte nicht recht in Acht, ſo verfaulen ſie entweder ehe ſie zeitigen, oder ſie werden welk und zähe, oder ſie nehmen einen üblen Geſchmack an. In Frankreich hat man eigene Obſtkammern zu deren Verwahrung, Des fruitieres. Es dürfen aber ſolche keine Ofen noch Kamine haben, wegen des Rauches und wegen des ſtarken Zuges, wovon die Früchte welk werden. Sie taugen bey uns nicht, weil wir im Winter aus dergleichen Kammern den Froſt nicht abhalten können: Wir haben alſo zu Verwahrung der Birnen kein ander Mittel, als ſie in Kellern aufzuheben. Es wird dazu ein trockner luftiger Keller erfordert; Er darf aber keine durchziehende Luft haben, denn ſolche trocknet das Obſt zu ſehr aus: Iſt er hingen dumpfigt oder naß, ſo nimmt das Obſt einen Geſchmack an, oder faulet.

Wer viel Obſt hat, läßt eigne Börte machen, und es können deren mehrere übereinander in der Höhe des Kellers gemacht werden, ſo daß man bequem darzwiſchen ſehen und langen kann. Die Börte müſſen von eichen Holz ſeyn; von tannen Brettern nehmen die zärtlichen Früchte bald einen Geſchmack an. Das tannen Holz ziehet auch eher, wenn die Frucht verfaulet, den herausflieſſenden Saft an, theilet den Geſchmack mit, und vermehrt die Fäulung. Sobald das Obſt heraus iſt, müſſen die Börte gereiniget und nichts fremdes darauf geduldet werden; Man nimmt auch gern im Sommer bey heiſſem Wetter die Bretter heraus in die Sonne, daß ſie recht trocknen. Wem daran gelegen iſt, Obſt lange zu verwahren, wählet zum Abbrechen einen trocknen warmen Tag; es ſoll

auch

auch nicht eher als um Mittag und des Nachmittags geſchehen. Jede Birn wird beſonders gepflückt, und mit einem reinen Tuche abgewiſcht. Weil die Birnen auf ebenen Brettern leicht rollen, und ſich nicht ſo ordentlich packen laſſen, ſo bedecken einige jene mit Moſte, welcher aber in der Sonne recht getrocknet und geklopft werden muß, daß alle Erde davon gehet; In ſolchem kann man alle Birnen neben einander ſo ſtellen, daß die Stiele über ſich ſtehen, ohne daß eine die andere berühret. Denn wenn ſonſt eine faulet, theilet ſie die Fäulnis allen, die ſie berühren, mit. Man kann ſodann, wenn man, da der Keller finſter iſt, mit einem Lichte überher leuchtet, ſofort erkennen, wenn eine Frucht ſchadhaft wird. Billig ſoll man den ganzen Vorrath alle Woche ein bis zweymal genau überſehen; das ſchadhafte muß ſofort aus dem Keller gebracht werden, weil es ſonſt die Luft verdirbt. Man ſoll auch ſonſt nichts fremdes in dem Keller dulden, welches Feuchtigkeit oder einen Geruch veranlaſſet. Bey dem ſchlechtern und gemeinem Obſte iſt ſo viel Vorſicht nicht nöthig, und ich laſſe ſolches zu Zeiten bey mir wegen Mangel des Raums über Fuß hoch packen. Sie drücken ſich aber eine die andere, und wenn von den untern eine anfaulet, ſtecket ſolche alle daran liegende an, ehe man es entdeckt, und da die harten die weichern zerdrücken, ſo fließt der Saft oft weit um ſich.

Das beſte Obſt legt man auf die oberſten Börte, welche luftiger ſind und leichter überſehen werden, das ſchlechtere und bald zu verbrauchende verſteckt man in die untern; Jede Sorte wird mit darzwiſchen zu legenden Hölzern unterſchieden, und man legt die auf Papier oder Hölzer geſchriebene Namen dabey.

Man thut wohl, wenn man einer jeden Sorte ein und alle Jahr einen gewiſſen Platz einräumet, ſo weiß der Gärtner gleich, wohin er ſie legen ſoll, und man erinnert ſich bald, wo ſie zu finden iſt, und wie ſie in der Reife auf einander folgen.

Wenn man die Früchte im Anfange dick auf einander packen muß, ſo iſt nicht übel, wenn man neben einer ſpäten Sorte eine früher reifende leget; denn wenn dieſe verbraucht iſt, kann man jene ohne ſie viel zu rühren, mehr ausbreiten: denn das viele rühren und werfen tauget nicht. Diejenigen alſo, welche das angegangene Coſt ausſuchen, müſſen vorſichtig zu Werke gehen, und ſo wenig wie möglich dabey werfen oder rühren.

Einige rathen, man ſoll die Börter etwas abhängig machen, weil man ſie beſſer überſehen könne. Dies geht an, wo man wenig Obſt und ein einzelnes Bört hat; Ich habe aber in meinem Obſtkeller vier Börte über einander, und ſo würde das oberſte den untern im Wege ſeyn, und keines von dieſen überſehen werden können.

Das Obſt in Löſchpapier zu legen, hält man nicht gut, weil dies die im Keller etwa vorhandene feuchte Theile anziehet, und dem Obſte mittheilet.

Wenn es im Winter ſtark frieret, muß man alle Oefnungen des Kellers beſtmöglichſt verwahren, man ſetzt die Fenſter mit Eisſchollen zu, oder bedeckt ſie mit Miſt; Setzt auch groſſe Gefäſſe mit Waſſer in den Keller, ſo ziehet die Kälte dahin, und verſchonet das Obſt. Frieret das Waſſer zu ſtark, muß mit einem Gefäß mit glüenden Kohlen geholfen werden, man ſoll aber dazu nicht eher als in der äuſſerſten

Noth ſchreiten, denn das Obſt ſchwitzet vom Kohlendampfe, und verliert im Geſchmack.

Die Birnen gleich den Aepfeln in Tonnen zu pakken, geht nicht an, weil ſie zu ſaftig ſind, und wenn die Zeit ihrer Reiſe ankommt, dennoch in Gährung gerathen.

§. 47.

p) Weiter iſt noch zu erwegen, ob bey einer oder andern Sorte Nebenbetrachtungen eintreten (§. 31).

Z. E. auf Annehmung eines Beyſchmacks iſt keine Birn empfindlicher als La Virgoulée; wenn ſie nur auf tannen Brettern liegt, ſchmeckt ſie ſchon nach Harz.

Le St. germain und Le Beuré gris ſchicken ſich nicht gut zu hochſtämmigen.

Die Epine d'Hyver auf einem hochſtämmigen Baum gezogen, ſcheint eine ganz andere Birn zu ſeyn; ſie hat einen andern Geſchmack, und iſt von Farbe dunkelgrün, mit ſchwärzlichen Flecken geſcheckt.

Die Creſane in freyer Luft gezogen, bleibt klein und unanſehnlich, auch auſſen ganz roſtig, dabey von ſehr ſüſſem Geſchmack.

La Virgoulée trägt ſpäte; treibt ſtark ins Holz und will vielen Willen haben.

Hieher gehöret auch, daß man auf das Vaterland von jeder Frucht ſehe: So kommen in Italien unſere ſaftige Sorten wegen der ſtarken Hitze nicht mehr fort, und die dort gebräuchlichen Sorten ſchicken ſich für uns weniger; welches doch bey der Caillot Rozat eine Ausnahme leidet, welche in Italien unter dem Namen Pera del campo in Achtung ſtehet, und auch bey uns einen Vorzug hat, weil ſie leicht und voll trägt.

In

In Frankreich rechnet man verſchiedene Birnen unter die guten, die bey uns kaum eßbar werden: Z. E. La Louiſe bonne, Le Martin ſec, Le Meſſire Jean.

Im Frankreich ſoll die Beuré blanc, Succrée verte und Bezy de la Motthe am Spalier nicht gerathen und ſtockigt werden, bey uns gerathen ſie weit beſſer.

Endlich gehöret unter die Nebenbetrachtungen das ſeltene, welches uns bey einer oder andern Sorte bemerklich fället. So haben wir eine Birn, welche zweymal in einem Jahre träget, und wol gar zum dritten mal blühet: La deux fois bonne l'an.

Eine andere hat doppelte Blüthe, nemlich ſtatt der in andern gewöhnlichen fünf Blumen-Blätter, zehn. La double fleur.

Eine dritte hat purpurfarbenes Fleiſch und Saft: La ſanguinole.

An einer vierten wächſet die lange dünne Frucht krumm, und wird daher die Poſthornförmige genannt.

An einer fünften erlangen die Früchte eine auſſerordentliche Gröſſe: La grandiſſime de Belgrad.

Eine ſechſte ſtellet gleichſam zween Köpfe vor, weil ſie am Stiele ſo dick als gegen der Blume, in der Mitte aber eingezogen iſt. La Poire à deux têtes.

Eine ſiebende hat grün und weis geſtreifte Früchte, La Bergamotte de ſuiſſe.

Eine achte hat auch nebſt den Früchten geſtreifte Zweige; La verte longue panachée ou ſuiſſe.

Man hat auch Birnen mit ſchön geſcheckten Laube.

§. 48.

q) Wenn wir nunmehro die Theile, worauf wir zu ſehen haben, kennen, (§. 31) ſo werden wir algemählig lernen, eine richtige Beſchrei-

bung

bung von jeder Sorte zu geben, und zu unterſuchen, ob wir ſie als eine beſondere, von andern genugſam unterſchiedene Art betrachten müſſen.

Richtige Beſchreibungen von allen Sorten zu geben, iſt ſo leicht nicht, wie man ſich vorſtellet. Man wird davon am beſten überzeuget, wenn wir die gewöhnlichen in den Gartenbüchern vorhandenen Beſchreibungen nachleſen, und daraus zweifelhaftes Obſt beurtheilen wollen. Ein jeder iſt zufrieden, wenn er nur eine oder andere von der Frucht zu ſagende Eigenſchaft angeben kann. Z. E. daß ſie rund oder lang, ſaftig oder müsquirt ſey, ohne drauf zu ſehen, von wie vielen andern dies geſaget werden könne. Viele Gärtner freuen ſich, daß ſie ſofort bey Erblikkung eines Baumes auch ohne Früchte ſagen können, das ſey ein St. germain, Beuré gris, Virgoulée, Créſane, Ambrette, und ſo weiter; ſie bekümmern ſich aber nicht, um die Theile zu erforſchen, welche ſie ſofort von der Aehnlichkeit überzeugen.

§. 49.

r) Obgleich alle Birnen nicht anders als Varietäten zu betrachten ſind, ſo finden wir doch drunter verſchiedene Untervarietäten, Varietates varietatum, (§. 31.)

Dieſe verdienen um ſo mehr bemerket zu werden, da gemeiniglich die eine vor der anderen nichts weſentliches voraus hat, und die Gärtner, welche in ihren Verzeichniſſen gern mit einer groſſen Anzahl Sorten prangen mögen, eine jede als eine beſondre Sorte ausgeben. Die bekannteſten von dergleichen Untervarietäten ſind:

1) Le

1) Le Beuré gris, le Beuré rouge, le Beuré vert. Alle drey haben keinen merklichen Unterſcheid; die erſte bleibt allemahl die beſte, ſtehet der Baum ſchattigt, in einem fetten feuchten Boden, ſo werden die Früchte grün; ſtehet er trocken und warm der Sonne völlig ausgeſetzt, ſo erhalten ſie an einer Seite eine ſchöne Röthe.

2) L'orange d'Eté rouge unterſcheidet blos die Farbe von der Orange verte musquée.

3) Le Petit Blanquet, Le gros Blanquet und Le Blanquet à longue queue weichen wenig von einander ab.

4) Le Meſſire jean blanc, und d'oré kommen beyde auſſer der Farbe völlig mit Meſſire jean gris überein.

5) La verte longue panachée iſt die verte longue d'automne mit zufälligen weiſſen Streifen.

Dagegen ſind Le Doyenné gris von Le Doyenné blanc; L'orange d'été brune oder Poire de Monſieur von L'orange verte; La Cuiſſe Madame von La groſſe Cuiſſe Madame, weit unterſchieden, und nicht zu verwechſeln.

§. 50.

s) Wenn wir von der Sorte verſichert ſind, ſo iſt noch übrig, ihren Namen zu beſtimmen. (§. 31)

Denn da die bekannten Arten ſich erhalten und fortpflanzen laſſen, und eine jede etwas vorzügliches vor andern hat, ſo hat die Gewohnheit jeder einen beſondern Namen beygelegt.

Dieſe Namen ſind nun gemeiniglich von unverſtändigen Gärtnern ohne weitere Abſichten nach Gutdünken angenommen und ſo fortgepflanzet worden,

und zum Theil ſehr unbeſtimmet und barbariſch, ſo daß wol zu wünſchen wäre, daß ein Linne auch hiebey eine Reformation vornehme. Es würde aber dazu eine groſſe Kenntnis und Erfahrung auch lange Zeit erfordert werden, ehe ſich ein jeder dran gewöhnte; bis dahin iſt am ſicherſten, die einmahl bekannten Namen, ſo toll ſie immer ſeyn mögen, unverändert zu laſſen, damit wir uns auch andern verſtändlich machen können.

Die beſten Birn-Sorten haben wir aus Frankreich erhalten, wir thun alſo beſſer, die in Frankreich angenommenen Namen beyzubehalten, ſo wie wir für andre aus England oder Holland kommende Sorten lieber die engliſchen und holländiſchen Namen behalten.

Wir begehen dabey gern einen doppelten Fehler: Entweder wir wollen die fremden Namen ins deutſche überſetzen, und werden daher, ſtatt uns verſtändlich zu machen, undeutlich. Dies iſt ein Fehler, den ich an den mehrſten deutſchen Ueberſetzungen tadele. Z. E. wenn ich La ſuccrée verte, oder La verte longue ſage, ſo weiß ein jeder Gartenverſtändiger, was für eine Birn ich dadurch anzeige: wenn ich aber dieſe Namen ins deutſche überſetze; die grüne Zuckerbirn, oder die lange grüne Birn, ſo weiß Niemand ſo leicht, was ich ſagen will.

Ein zweyter Fehler iſt, daß die Gärtner die Nahmen aus fremden Sprachen nur gar zu leicht verſtümmeln. So leſe ich in einem deutſchen Catalogus;

Le Chaſſeraet, an ſtatt L'Echaſſerie.
Miracouleuſe d'Hyver, —— Merveille d'Hyver.
Poire d'Agneaux, —— Poire d'anjou.
Musque parable, —— Parabelle muſquée.

In

In dem Holländiſchen Hovenier heiſſet es
Lamſon rou, an ſtatt L'Amiré roux.
Michel d'ojenné —— Le Doyennée, ou Poire de St. Michel.
Succre rynoort, — — la Succrée verte.
Jucomin cheveau —— L'inconnuë cheneau.
Rayun macht Bury de Roy aus Beuré gris.

Noch iſt ein Fehler, wenn wir ſolchen Sorten, welche uns zweifelhaft oder unbekannt ſcheinen, ſofort neue Namen geben, und am ſchlimmeſten, wenn wir dazu ſolche Namen wählen, die bekannt ſind, und womit andre gewöhnliche Sorten bezeichnet werden, ſo leſe ich in einem deutſchen Catalogus unter den Sommerbirnen eine Chaumontel, welches eine Winterbirn iſt. Daher erfolget denn, daß wenn wir aus bekannten Baumſchulen Bäume kommen laſſen, dieſe in der Folge ganz andre Früchte bringen, als wir nach denen ihnen beygeſchriebenen Namen zu erhalten hofften; Ein unangenehmer Umſtand, den man faſt an allen deutſchen und holländiſchen Baumgärtnern ausſetzen muß.

Wir haben aber auch Urſach, die an jedem Orte gebräuchlichen Provincial Namen uns bekannt zu machen. In Hamburg verkaufet man z. E. die Beuré gris unter dem Namen von Iſambert, und nennet L'Epine d'automne, Beuré gris.

Eine jede Provinz hat gemeiniglich gewiſſe, entweder ihr eigene, oder doch daſelbſt vorzüglich bekannte und beliebte Sorten, woran man in der Haushaltung gewohnt iſt; ſo iſt die gemeine Bergamotte Deutſchland eigen, und wir haben in Niederſachſen eine Schmalzbirn, welche man faſt die deutſche Beuré gris nennen kann.

An vielen Orten hat man auch franzöſiſche Sorten unter deutſchen Namen naturaliſirt. So kennet bey mir ein jeder die Orange brune oder Poire de Monſieur, unter dem Namen der Herrnbirn.

§. 51.

t) Wer nun gute Birnen haben will, ſoll ſich auf gute Bäume ſchicken.

Denn wenn ich mit vieler Mühe einen Baum gepflanzet habe, er tauget aber an ſich nichts, ſtehet einige Jahre kümmerlich und geht endlich aus, ſo bin ich ſchlecht gebeſſert.

Da nun alle gute Birnbäume entweder gepfropfet oder oculirt ſeyn müſſen, denn aus Kernen kann man ſie weniger als andere Obſtſorten ziehen; So iſt bey ihnen vornemlich nöthig, daß man ſich auf gute Baumſchulen ſchicke; oder aber daß man von denen Baumſchulen, woraus man die Stämme nimmt, zuverläßig verſichert ſey. Denn nichts iſt verdrieslicher, als wenn man einen vortrefflichen Platz an einer Mauer ſeiner Meinung nach einer guten Sorte beſtimmet hat, und muß lange Jahre warten, ehe ein Baum träget, am Ende aber bringet er eine unbrauchbare Frucht.

Weiter liegt bey den Birnen vorzüglich daran, daß man ſehe, von was Art die wilden Stämme ſind, worauf gepfropfet worden. Wenn der Erdboden nur einigermaaſſen feucht und fruchtbar iſt, ſo wird nicht leicht ein Birnbaum am Spalier Früchte bringen, wenn er nicht auf Quitten, ſur le Coignaſſier, gepfropfet iſt. Die auf wilde Birnſtämme ſur le franc gepfropfte Stämme treiben zu ſtark ins Holz, und ich habe dergleichen Bäume bey mir gehabt, die

zum

zum Verſuch bey die vierzig Jahre lang geſtanden hatten, ohne eine Frucht zu zeigen, und welche man am Ende noch wegwerfen mußte. Ein ſolcher Verſuch von vierzig Jahren fällt aber zu koſtbar.

In dem Veltheimiſchen Garten zu Harke, wo ich die allerſchönſten Spaliere und vorzüglich gut gezogene Bäume geſehen habe, ziehet man die Stämme zum Pfropfen, aus Kernen von zahmen aber nicht ſtark ins Holz treibenden Sorten. Z. E. der Schmalzbirn, der Volkmarſchenbirn, der Bergamotte. Der Boden iſt dort im Grunde ſteinigt und voller Mergel. In ſchwerem fetten Boden dürften dergleichen Stämme doch noch zu ſehr ins Holz treiben.

So bald man nach ein paar Jahren wahrnimmt, daß ein friſch geſetzter Baum keine Art haben werde, thut man wohl, ihn weg zu nehmen, und einen friſchen hinzuſetzen. Hochſtämmige Bäume auf Quitten zu pfropfen, wäre ein Wiederſpruch, denn ſolche müſſen ſtark ins Holz wachſen.

§. 52.

u) Der Birnbaum erfordert, damit man gute Früchte erhalte, mehrern Fleiß und eine genauere Aufſicht, als eine von den andern Obſtſorten. (§. 31)

Es iſt uns daran gelegen, daß unſre Bäume bald tragen; daß ſie jährlich Früchte geben; daß ſie ſolche in gehöriger Menge bringen; und daß die Früchte von vorzüglicher Güte ſind. Alles dieſes befordert oder hindert der Schnitt.

Die mehrſten Gärtner verſehen es damit, daß ſie ihre Bäume gar zu früh groß, und ihre Wand gleich bekleidet ſehen wollen. Es gehet ihnen damit eben

ſo wie denen, welche, um bald hohe Hecken zu haben, lange Stämme ſetzen, und darüber länger warten und mehr künſteln müſſen, und doch nie recht veſte Hekken erhalten. (S. oben S. 156. §. 127)

Andre ſetzen, um eine Wand bald zu bedecken, oder viele Bäume zu haben, ſolche zu nahe, und es gehet damit, als wenn einer, um geſchwind fettes Vieh zu haben, doppelt ſo viel Stücke auf eine Weide treibet, als ſolche ernehren kann.

Wiederum andre wiſſen ihre Bäume und das Holz daran nicht zu unterſcheiden; Sie ſchneiden vielleicht das beſte weg, und das unnütze, ihnen am mehrſten in die Augen leuchtende, bleibet.

Andre ſehen nur auf das gegenwärtige und machen es wie die wahren Geitzigen: Sie würden keinen ihnen das Jahr Blumen verſprechenden Zweig wegnehmen, ſondern ſchneiden lieber diejenigen Zweige weg, welche ſie auf mehrere Jahre von gewiſſer Frucht verſicherten. Noch andre ſind zufrieden, wenn ſie ihre Bäume im Frühjahr ihrer Meinung nach beſchnitten haben, und bekümmern ſich das ganze Jahr nicht weiter darum, laſſen es auch an der gehörigen Wartung fehlen.

Viele verderben es damit, daß ſie eine eingebildete und höchſtſchädliche Zierlichkeit darin ſuchen, wenn ſie die Bäume im Sommer, da ſie kein Meſſer vertragen, gar mit der Scheere ſtutzen. Ueberhaupt iſt mir der Baumſchnitt eine der luſtigſten Arbeiten, dabey aber auch für einen Gärtner eine der künſtlichſten, und worin man vornemlich in Deutſchland die wenigſten geſchickten Meiſter findet. Ich werde vielleicht ein ander mal die aus eigner Erfahrung und Uebung erlernete Handgriffe in einer beſondern Abandlung mittheilen.

§. 53.

§. 53.

w) In der Wahl der Sorten richtet ſich ein jeder nach ſeinen Umſtänden, und nach der Lage des Platzes, oder der Wand, welche er beſetzen will.

Man ſuche ja keinen Vorzug, in dem Beſitze einer groſſen Menge Sorten; wo man gute Bäume hat, behält man ſie bey, wenn gleich die Sorte mittelmäßig wäre. Wenn man aber neu pflanzet, ſo wählet man. Ich kann aus eigner Erfahrung warnen, daß man ſehr übel dabey fahre, wenn man bey einer ſo groſſen Mannigfaltigkeit, alle mögliche Sorten haben will; Man findet ſeine Neugier gemeiniglich ſchlecht belohnet, und die Plätze, welche beſſere Sorten einnehmen könnten, werden übel genutzet, wenn man nur, um die Veränderung und was neues zu haben, bekümmert iſt.

Ich kann auch mit dem Quintinye ſagen, daß ich nicht gemeinet bin, eine einige gute Sorte zu unterdrücken. Ich bin vielmehr nun ſchon ſeit dreyßig Jahren bemühet, wo ich hin ſehe und höre, nachzuforſchen, ob nicht noch etwas neues entdecken könne; Ich habe auch Raum dazu gehabt, Verſuche anzuſtellen und mehrere Sorten zu pflanzen; da an drey Orten an jedem an die zwey tauſend Obſtbäume gehabt habe; Meine Aufmerkſamkeit hat aber wenig brauchbares neues entdecket; unter zwey hundert zuſammen gebrachten Arten von Birnen, greife ich am Ende doch lieber zu den alten, und bereue, daß indeſſen nicht lieber mehrere Beurégris, St. Germains, Creſanen und dergleichen, ihren vorzüglichen Nutzen habende Sorten angezogen habe, wovon die Bäume nun groß wären und Früchte brächten.

Oft wird man durch einen verführeriſchen Namen betrogen; So freuete ich mich die franzöſiſche Birn La Jalouſie zu erhalten, weil ſie irgendwo ſo beſchrieben fand, daß ſie den Namen führte comme donnant jalouſie à toutes les Poires de la ſaiſon; da ſie aber trug, ſchätzte ſie für eine der ſchlechteſten Arten.

Ein jeder richtet ſich nach ſeinem Platz: hat er einen geringen Raum, ſo ſuchet er die auserleſenſten Früchte aus.

Wir müſſen auch andre Sorten wählen zum Spalier, und andre zu hochſtämmig. Wiederum müſſen wir nach den unterſchiedenen Lagen unſerer Wände uns richten. Gegen Norden wachſen höchſtens einige frühe Birnen, ſpäte Morellen Pflaumen, oder Nüſſe.

Die Morgen-Seiten müſſen wir für die beſten Birnen und Pfirſchen aufheben. Die Mittags-Seite, ſonderlich wenn ſie nur ein wenig gegen Abend abweichet, iſt ſchon ſchlechter.

Wir haben weiter auch zu ſehen auf den Gebrauch, den wir vom Obſte machen wollen; Soll es in unſrer eignen Haushaltung verbrauchet werden, ſo muß man die dazu dienlichen Sorten wählen; Gedenken wir das Obſt in einer Stadt zu verkaufen, ſo erkundigen wir uns billig, welche daſelbſt vorzüglich geſucht werden.

In Franken pflanzet man an den Wegen und Feldern herum wildes Obſt, und ſchüttet im Herbſte die Früchte in groſſe weite Bütten, bedecket ſie, daß ſie nicht in die Höhe ſteigen, und gieſſet Waſſer überher, daß ſie bedecket ſind; das Obſt kochet man im Winter für das Hornvieh. Das Waſſer muß nur alle vierzehn Tage, oder wenn es riechend wird, erneuret werden.

Ueberhaupt will allen meinen Leſern eine Regel geben, die mit groſſem Schaden aus eigner Erfahrung gelernet habe; Sie iſt, daß man ſeine Bäume ja weitläuftig genug ſetze. Ich fing an, Bäume 8 Fuß weit aus einander zu pflanzen, und freuete mich eine Mauer bald bekleidet zu ſehen; glaubte auch ſie würden wegen Mangel der Nahrung eher tragen, fand mich aber ſehr betrogen. Ich mußte alle Bäume zu ſehr einſchränken, darüber trieben ſie noch mehr ins Holz, und trugen nicht: Ich mußte alſo bald einen Baum um den andern, und endlich auch den dritten wegnehmen, und ich rathe, die Birnbäume an einem Spalier nicht unter 24 bis 32 Schuh aus einander zu ſetzen. Sie werden, wenn man ſie Anfangs niedrig hält, und die unterſten Zweige lang an der Erde wegleget, den Raum in wenig Jahren bekleiden, und ein ſolcher breit gezogener Baum iſt mehr wehrt, als andere drey, denn indem man das Holz zur Seite bieget und den Lauf des Saftes hemmet, trägt ein Baum beſſer, als wenn die Zweige das freye Wachsthum gerade über ſich behalten.

§. 54.

x) Endlich iſt das vornehmſte, daß wir die nunmehro erzielten Früchte recht zu nutzen wiſſen. (§. 31).

Wenn wir unſre Sorten kennen, ſo wiſſen wir aus denen von andern gegebenen Beſchreibungen, oder aus der Erfahrung, wenn und wie wir ſie am beſten nutzen ſollen.

Wiſſen wir noch nicht, was ein Baum für Früchte bringen werde, ſo müſſen wir genau, wenn er zum erſtenmal trägt, acht geben, ob wir ihn nicht aus dem

Wachsthum und aus der Geſtalt der Früchte erkennen können: Iſt dieſes nicht, ſo müſſen wir von Zeit zu Zeit wahrnehmen, wenn die Früchte zeitig werden; Man ſiehet gemeiniglich aus dem Wachsthum, ob es eine frühreife oder ſpätere Sorte ſey, denn bey jenen wachſen die Früchte eher aus, bey den ſpätern bleiben ſie länger klein und grün.

Die Zeit der Reife vom erſten Jahre bemerkt man ſich, wenn auch gleich der rechte Namen unbekannt bliebe, indem man voraus weiß, daß ſolche alle Jahr zu der nemlichen Zeit einfallen werde. (§. 44)

Ein vorſichtiger Gärtner muß billig wiſſen und behalten, wie viel Bäume er von jeder Sorte Obſt habe, wo ſie ſtehen, und wenn ſie reif werden.

Macht er nun ſein Verzeichniß der Sorten, ſo wie ſie in der Reife auf einander folgen, und bemerkt bey jeder Sorte die Bäume, ſo weiß er von Tage zu Tage, wo er reif Obſt für die Herrſchaft ſuchen, oder welche Sorten er zu künftigem Gebrauch brechen und aufheben, auch ob er die Früchte roh auf die Tafel, oder zum Gebrauch in die Haushaltung liefern ſolle.

Er bemerkt auch, wenn in einer Jahrszeit etwa eine gute Sorte fehlen ſollte, und nachgepflanzt werden muß.

Die Birnen ziehen wir nur vornemlich zum Gebrauch auf die Tafel, ſo daß wir ſie entweder roh eſſen, oder kochen oder im Ofen trocknen.

Die Birnen, welche ſich zum Eſſen ſchicken, nennen wir Tafelbirnen.

Diejenigen, die ſich gut kochen laſſen, Kochbirnen, Poires à cuire.

Und diejenigen, welche ſich gut trocknen laſſen, Back- oder Bratbirnen.

In Frankreich zieht man beſondere Sorten zum Birnmoſt.

Gemeiniglich ſchicken ſich diejenigen, welche wir roh am wohlſchmeckendſten finden, nicht zum Kochen oder Backen, weil ſie zu vielen Saft und nicht genug Beſtandtheile haben; ſie flieſſen alſo im Kochen aus einander, und im Backen geht der Saft weg, und es bleiben nur die Steine zurück.

Zum Kochen werden groſſe Birnen erfordert, die etwas zäh ſind, und doch keinen Mangel an Saft haben, dieſe, wenn ſie langſam gekocht, und nicht, wie gewöhnlich, abblanchirt werden, nehmen eine angenehme rothe Farbe an, und da durch das langſame Kochen die rohen Theile beſſer aufgelöſet werden, ſo erhalten ſie einen der Zunge gefallenden Geſchmack, den man, wenn man ſie roh verſucht hat, nicht bey ihnen vermuthen ſollen. Die Sorten, welche ſich vorzüglich zum Kochen ſchicken, ſind Le Bonchrétien d'Hyver jaune, Le Franc real. La Catillac, Le grozat d'Hyver, La Poire de Livre, oder Pfundbirn.

Man braucht aber auch geringere Sommerbirnen zum Kochen, weil man alsdenn noch keine beſſere hat.

Zum Backen ſchicken ſich die gar ſaftigen Birnen z. E. Le Beuré gris, la virgouleuſe noch weniger, dazu aber taugen auch die zum Kochen vorzüglich dienliche nicht, ſondern diejenigen ſind die vorzüglichſten, welche die Franzoſen tendre nennen. Z. E. Le Beuré blanc, La parabelle musquée; Sie müſſen anbey ſüſſen Saft haben, die weinſäuerlichen ſind nicht ſo gut, z. E. La Craſane, Le St. Germain. Die gelſtern und ſteinigten taugen auch nicht, z. E. Le Meſſire Jean, denn der Saft backet ſich aus, und es bleiben nichts als Steine.

Le Rouſſelet de Rheims ſchicket ſich wie andre muſkirte Birnen vornemlich dazu, auch unſre deutſche Bergamotten; weil ſie aber klein ſind, müſſen ſie behutſam getrocknet werden, ſonſt dorren ſie ganz aus.

Le ſuccré verd wird auch gemeiniglich zum Backen gebraucht, weil er häufig träget. La verte longue iſt zu unſchmackhaft dazu.

Wir machen in Niederſachſen viel Weſens aus gut getrockneten Birnen, und finden einen Wohlſchmack darin; vornemlich wenn zu Ende des Winters rohes Obſt und Zugemüſe fehlet. Um aber recht wohlſchmekkende Bratbirnen zu liefern, wird ſchon eine vorſichtige Hand, und eine Wahl der Sorten erfordert; nicht daß man die ſchlechtern wegwerfe, ſondern daß man die beſten nicht mit den ſchlechtern vermiſche, und jene für die erſte Tafel aufhebe, die übrigen aber ſonſt verbrauche. Wer recht gute Backbirnen haben will, ſoll die Birnen nicht zu früh verbacken, denn ſo iſt das Fleiſch noch roh, und erhält auch im Backen keine Süßigkeit; Man darf auch nicht zu lange warten, weil die Früchte zu weich werden, und vielen Saft im Backen verlieren. Man läſſet ſodann die gröſſern wol erſt in Waſſer abkochen, vornemlich wenn ſie noch nicht mürbe wären; ſchelet ſie, wenn ſie erkaltet ſind, und ſetzet ſie auf eigene dazu gemachte und mit einem Rande verſehene Bretter neben einander, ſo, daß die dran bleibenden Stiele in die Höhe ſtehen. Sie müſſen zu Anfang in einen nur mäßig warmen Ofen geſchoben werden, damit ſie umher trocknen; Iſt die Hitze zu Anfang ſtark, ſo verbrennen ſie, und der Saft, auf deſſen Beybehaltung man ſehen muß, flieſſet heraus. Einige pflegen ein Kreutz in die Frucht zu ſchneiden, damit ſie beſſer ausbacken könne, dies

Backbirn.

tauget aber nicht, und machet ſie trocken; das Kernhaus kann man auch nicht heraus nehmen, weil man allen Fleiß anwendet, um die Frucht ſaftig zu erhalten; man macht deswegen das Auge zu Anfange nicht mal heraus. Die abgeſchelte Schelſe kochet man, gieſſet den Saft ab, und kochet ſolchen zu einem dikken Gallert, wozu man auch geringere ſchadhafte Früchte nimmet. Wenn die Früchte nun ziemlich getrocknet ſind, ſiehet man ſie nach, machet oben die Blume, und was ſich etwa in der Oberfläche von kleinen Steingen findet, und im Eſſen unangenehm zwiſchen den Zähnen ſeyn würde, heraus; auch wenn etwa von der Schelfe etwas zurück geblieben ſeyn mögte; Drucket die Früchte etwas platt, tunket ſie in den verdickten Saft, ſetzt ſie wieder auf ein Brett, und läßt ſie vollens ausbacken. Man wiederholet auch wol das Eintunken noch einmal, wenn ſie zum dritten mal in den Ofen müſſen. Kann das Nachtrocknen im Zimmer im Kachelofen geſchehen, iſt es beſſer, man legt die Birnen auf Papier. Dergleichen Früchte, wenn ſie gut gerathen ſind, müſſen hellbraun von Farbe, und fleiſchigt bleiben, ſo daß man ſie roh mit Wohlſchmack eſſen und leicht zerbeiſſen kann; gekochet müſſen ſie dick aufgehen, nicht verbrannt noch nach Rauch ſchmecken, einen angenehmen ſüſſen Geſchmack haben, und auf der Zunge zerſchmelzen; wenn ſie hingegen noch runzelich in der Schüſſel liegen, ſchwarz ausſehen, und einen brennrichen oder gar keinen Geſchmack haben, auch zäh oder trokken zwiſchen den Zähnen ſind, ſo geben ſie ein ſchlechtes Gericht.

Die ſchlechten Birnen werden in der Schelfe gebacken, und man nennet ſie Hutzeln. Hutzeln.

Der

Senfbirn. Der gemeine Mann kocht die Birnen mit Senf, und hebet ſie darin bis in den Winter auf; dies nennet man Senfbirnen.

Birnſaft. Man kocht auch die Birnen mürbe, preſſet ſie aus, dringet den Saft nachmal durch ein Tuch, und kochet den klaren Saft ſodann ein, daß er dick genug wird: dies nennet man Birnſaft; Er wird von dem gemeinen Mann ſtatt der Butter auf Brot gegeſſen. Will man den Saft recht klar und wohlſchmeckend haben, ſo müſſen die Birnen klein geſchnitten und roh durchgepreſſet werden. Den herausflieſſenden Saft kochet man denn gelinde, bis er dick iſt.

Cider. In England und Frankreich machet man auch einen Wein von Birnen, Cider genannt; Es wird aber ein groſſer Vorrath von Obſt dazu erfordert. Man nennet in Frankreich den Birncider Poiré.

Eingemachte Birnen. Man macht kleine muskirte Birnen, inſonderheit Le Rouſſelet de Rheims auf folgende Weiſe trocken oder naß in Zucker ein. Man ſchneidet die Stiele halb ab, ſchelet die Birnen, wirft ſie in kalt Waſſer, und aus dieſem in heiß Waſſer, welches vorher zum Sieden gebracht iſt: darin kochen ſie, bis ſie anfangen klar zu werden; alsdenn heraus genommen, kalt werden laſſen, und eben ſo ſchwer Zucker wie Birnen geleutert, bis er ſpinnet, die Birnen hinein gegeben, und damit noch eine Weile kochen laſſen, bis ſie klar ſind; hierauf getrocknet, oder in ein Glas gethan, und den Zucker, der noch weiter vorher ſieden und wieder erkalten muß, überher gegoſſen. Wollten ſie ſich noch nicht halten, wird der Zucker abgegoſſen und nochmals gekocht.

Honig zu läutern. In Frankreich macht man Birnen und ander Obſt mit Honig, auf eine ähnliche Weiſe ein. Es iſt nö-

thig,

thig, daß man alsdenn dem Honig erſt den Geſchmack nehme. Man ſetzt ihn auf ein gelindes Feuer, hebet ihn herunter, decket ſodann ein naſſes Tuch über her, nimmt dieſes weg, und läſſet den Honig abermals ſieden, wiederholet alſo vier oder fünfmal das naſſe Tuch aufzulegen, ſo ziehet der ſtarke Geſchmack hinein, der Honig wird lauter, und man kann nicht ſchmecken, ob zu dem Eingemachten Honig oder Zukker genommen worden; Man muß nur den ſogenannten Jungfernhonig dazu nehmen, aus denen weiſſeſten im Sommer erſt eben gefüllten Scheiben.

Da ich bey den übrigen Obſtſorten weiter lehren werde, wie ſolche mit Zucker eingemachet werden, ſo wird nöthig ſeyn, hier überhaupt die beym Einmachen gebräuchlichen Handgriffe, in ſo weit ſolche einer jeden Hausfrau zu wiſſen nöthig ſind, anzuführen, zumalen die mehrſten gedruckten Anweiſungen dazu unzulänglich, und undeutlich ſind. Zucker zu läutern.

1) Am beſten iſt, wenn man zum Einmachen feinen Zucker nimmt; will man ſich dadurch einen Vortheil machen, daß man gröbern gebraucht, ſo verlieret man im Grunde; denn dieſer muß deſto länger geläutert werden und kocht mehr ein.

2) Wer an der gewöhnlich erforderlichen Doſe von Zucker etwas abkürzet, büſſet dabey ein; denn wenn zu einem gewiſſen Gewicht von Obſt zu wenig Zucker genommen wird, muß es zu oft umgekochet, und am Ende doch friſcher Zucker zugenommen werden; Das gemeine Verhältnis iſt: ſo ſchwer Zucker als Früchte.

Blos iſt erlaubt, bey einigen Früchten das Gewicht des Zuckers etwas geringer zu nehmen, wenn man ſolche bald verbrauchen will.

3) Aller

3) Aller Zucker muß, ehe die Früchte hinein kommen, geläutert werden. Dies geſchiehet folgender Geſtalt: Schlaget einen Zuckerhut, oder ſo viel Pfunde wie ihr nöthig habt, in mittelmäßige Stükke; ſtecket jedes in ein Glas mit kaltem Waſſer, bis dieſes durchgezogen iſt; werfet den Zucker in einen flachen Keſſel; laſſet ihn über einem gelinden Feuer erſt zergehen, denn allgemählig aufkochen, und ſchäumet ihn fleißig ab, bis er ganz klar aufkochet.

Will man den Zucker recht klar haben, wird das Weiſſe von einem Ey geklopfet, und ein Löffel voll davon eben an der Stelle hinein gegeben, wo der Zucker am mehreſten aufſiedet; Man ziehet ihn ſodann etwas von Feuer zurücke, ſo ſamlet ſich alles Unreine, was im Zucker iſt, daran, und man fiſchet alles mit einem Schaumlöffel heraus.

4) Wenn der Zucker geläutert iſt, muß er noch weiter dadurch verdicket werden, daß man das Waſſer mehr ausdünſten läſſet, und zwar zu der einen Art von Confitüren mehr als zu andern: Denn bleibt er zu dünne, ſo hält ſich das Eingemachte nicht; Iſt er zu dick, ſo candirt er leicht; nemlich er ſetzt ſich in veſten Kryſtallen an den Früchten an.

5) Den geringſten Grad der Verdickung nennet man, daß der Zucker ſpinnet. Wenn man nemlich einen Löffel voll heraus nimmt, und aus dem Löffel herunter tropfen läſſet, und er fällt alsdenn nicht in einzelnen Tropfen, ſondern in einem an einanderhangenden Faden herunter, der aber nicht hangen bleibet, ſondern abreiſſet und in einen Tropfen zuſammen läufet. Oder man nimmt einen Tropfen zwiſchen zwey Fingern, ſo muß er ſich ziehen.

6) Der

6) Der zweyte Grad der Verdickung iſt, wenn man das Waſſer noch weiter abrauchen läſſet, bis der Zucker im Kochen Perlen aufwirft, und wenn ein, zwiſchen den Fingern genommener, Tropfe ſich in einen Faden ziehet, ohne zu zerreiſſen; Oder wenn man den Zucker aus einem Löffel herab laufen läſſet, und der Faden läuft, wenn er reiſſet, nicht mehr in einen Tropfen zuſammen, ſondern bleibt als ein Häckgen am Löffel ſitzen. Man nennet dieſes **Perlen-Zucker** oder nach **Perlen-Art**. Die Konfitüriers machen verſchiedene Grade, welche hier anzuführen überflüßig ſeyn wird.

Dieſen Grad der Verdickung muß der Zucker ſchon haben, wenn man ihn über Früchte gieſſet, die lange aufgehoben werden ſollen, ſonderlich, wenn ſie ſaftig ſind.

Man probirt auch den Zucker, wenn man einen Tropfen in kalt Waſſer fallen läſſet, ſo muß er ſich wie Wachs zwiſchen den Fingern drucken laſſen.

7) Der dritte Grad der Verdickung iſt, wenn man durch die Löcher eines hineingetunkten Schaumlöffels bläſet, und der Zucker macht an der andern Seite ordentliche Blaſen. Dieſer Grad wird erfordert, wenn man die Konfitüren trocknen will.

8) Der vierte Grad iſt, wenn der Zucker ſich am Rande des flachen Keſſels ſchon im Kochen anſetzet und weiß wird. Dies iſt bey überzogenen Mandeln nöthig.

9) Der fünfte Grad iſt endlich, wenn man den Zucker mit dazu gedrucktem Citronen-Safte über dem Feuer braun werden läſſet, daß man ihn in feine, gleich hart werdende Fäden ſpinnen kann. Man nennet ihn alsdenn **Carmel**.

10) Bey jeder Art von Früchten muß man ſich aus der Erfahrung und Uebung bemerken, welchen Grad der Dicke der Zucker haben müſſe.

11) Zum Einmachen wird ein mittelmäßiger flacher kupferner Keſſel in Geſtalt einer hohlen Halbkugel, und demnächſt ein kleiner tiefer meßingener Keſſel mit drey Beinen erfordert; jener dienet vornemlich zur Läuterung des Zuckers, und wenn man groſſe Sachen einmachen will.

12) Zu Verwahrung des Eingemachten, hat man theils die bekannte Konfitürgläſer, Les Poudriers, oder irdene Töpfe von ſogenannten Steingute.

13) Die einzumachenden Früchte müſſen langſam und nicht ſtark kochen; man hält beſſer, daß das Kochen über ein Flammenfeuer, als auf Kohlen geſchiehet.

14) Wenn bey Kochung des Zuckers derſelbe anfänget ſtark zu ſchäumen, und überlaufen will; wirft man nur einer Erbſe groß Butter hinein, ſo iſt der Zucker augenblicklich wieder ſtille; das Fette der Butter verkochet ſich.

15) Wenn die Konfitüren genug gekocht ſind, wollen einige warm in die Gefäſſe gefüllet ſeyn; ſo muß man die Gläſer trocken abwiſchen, und eine naſſe kalte Serviette herum ſchlagen, oder man ſetzt ſie gar in eine Schüſſel mit kaltem Waſſer, ſonſt ſpringen die Gläſer: Man macht dieſe auch wol vorher warm und hält ſie über den Dampf, welches nicht ſo ſicher iſt.

16) Alle gelées wollen warm eingefüllet ſeyn; denn wenn ſie erkalten, gerinnen ſie.

17) Andere Früchte läßt man erſt etwas erkalten, ehe man ſie einfüllet, und einige vertragen, daß man ſie erſt ganz im Tiegel kalt werden läßt; Sie dürfen

dürfen aber nicht lange darin ſtehen bleiben, weil ſie ſonſt einen Geſchmack davon annehmen würden.

18) Wenn man die Früchte eine Nacht im Keſſel ſtehen laſſen muß, deckt man nur eine Serviette überher; Es iſt ſchädlich, wenn man einen Deckel überdekket, indem der daran geſamlete Dampf in Tropfen wieder herunter fället.

19) Wenn das Eingemachte in Gefäſſe gefüllet worden, darf man dieſe nicht gleich zubinden, ſondern man läßt ſie eine Nacht offen ſtehen, bis ſie erſt recht erkaltet ſind.

20) Man decket alsdenn ein durch Wachs gezogenes in der Ründung des Gefäſſes geſchnittenes Papier überher, dies erhält die Früchte unter dem Zukker und verhindert das ſchimmeln.

21) Die Gefäſſe werden nur mit zwey oder dreydoppelten Papieren zugebunden, und in dieſes müſſen zu Zeiten mit einer Stecknadel Löcher geſtochen werden, wenn man ſiehet, daß ſich das Papier erhebet.

22) Man darf die Gefäſſe Anfangs nicht gleich wegſetzen, ſondern muß täglich darnach ſehen, ob ſich an den Früchten eine Veränderung zeigt, welche ein Nachkochen erfordern könnte.

23) Wenn der Zucker ſodann aus den Früchten noch zu viel wäßriges angezogen hat und dünne wird, muß er von den Früchten rein abgegoſſen, und von neuen aufgekochet werden, bis das wäßrige verrauchet.

24) Wenn das Eingemachte ſauer wird; muß man den Zucker rein abgieſſen, etwas friſchen Zucker und Waſſer zugeben, und alles noch mal läutern,

 als-

alsdenn die Früchte ſelber nochmals aufkochen und den Schaum fleißig abnehmen.

25) Wenn das Eingemachte ſchimlicht wird, muß man den Zucker ganz weggeben, und friſchen läutern.

26) Wenn das Eingemachte kandiret, iſt es ein gutes Zeichen, daß die Früchte gut eingemachet ſind, und nur der Zucker zu ſehr verdicket iſt: Man muß etwas Waſſer zugeben, damit das kandirte wieder zergehe, und den Zucker von friſchen läutern.

27) Einige Früchte erfordern zu Zeiten friſchen Zucker; man verlieret den abgegoſſenen nicht, ſondern hebet ihn zu Backwerk und Tarten auf: Man muß daher den Vorrath von Konſitüren von Zeit zu Zeit nachſehen.

28) Die Gefäſſe mit Konſitüren werden in einem der Sonne nicht ausgeſetzten auch nicht dumpfigen Zimmer in einem wohl verſchloſſenen Schranke verwahret: damit kein Staub auch kein Ungeziefer daran kommen könne; wenn ſonſt Ameiſen, Immen oder Weſpen an die Gläſer kommen können, arbeiten oder freſſen ſie durch das Papier, und verzehren den Zukker. Nach dem Staube, oder wenn die Konſitüren dumpfig ſtehen, entſtehet der Schimmel; hingegen wenn die Gläſer in der Sonne oder luftig ſtehen, geräth der Zucker leicht in Gährung und wird ſauer.

Das übrige, bey jeder Frucht insbeſondere zu beobachtende werde gehörigen Orts anführen, und ich kann meine Vorſchriften um ſo eher andern empfehlen, als ſie mir allerſeits von erfahrnen geſchickten Hausfrauen mitgetheilet und viele Jahre lang verſuchet, auch in der Erfahrung bewährt, und ſicherer als andere Methoden befunden worden.

Dritter Abſchnitt.
Von Apfeln.

§. 55.

Nach demjenigen, was bisher von den Birnen geſaget worden, wird es nun leichter fallen, die Apfel kennen zu lernen.

Die Haupt-Eigenſchaft, worin ſich die Apfel von den Birnen unterſcheiden, iſt das durchaus milde Fleiſch (§. 19) und die Früchte laufen auſſer an der oben angeführten Pomme poire (§. 18) am Stiele nie ſpitz zu, ſondern ſind allemal daſelbſt eingebogen, und bilden übrigens eine ordentliche von beyden Seiten oft mehr, oft weniger platt gedruckte, oder auch wol verlängerte Kugel.

§. 56.

Obgleich die Abwechſelungen bey den Apfeln nicht ſo mannigfaltig, als bey den Birnen ſind, ſo haben wir deren doch auch eine ziemliche Menge Varietäten, welche ſich von zwoen Stamm-Sorten herzuleiten ſcheinen.

Ich zähle in meiner Samlung über hundert Arten von eßbaren Apfeln, die man alle hinlänglich unterſcheiden kann.

§. 57.

Die ſüſſe Stammſorte wird bey uns Johannis-oder **Paradiesapfel** genannt. Malus pumila, quæ potius frutex quam arbor, fructu candido. Tournef.

Es wächſet dieſer nur niedrig, wie eine Staude, und treibt aus der Wurzel mehrere Stämme. Er hat kleine gelbliche, ſüſſe, im Julius reif werdende Früchte.

Weil er keinen groſſen Stamm macht, ſo bedienen ſich die Gärtner gern dieſer Paradiesapfel zum Pfropfen, wenn ſie niedrige Stämme ziehen wollen. Die zahme Art von dieſem ſcheint zu ſeyn, was wir Heckapfel nennen; welcher zwar zu einem hohen Stamm gezogen werden kann, aber gleichwol beſtändig an der Wurzel und dem Stamm neue Schüſſe austreibet. Dieſer Heckapfel wird ſeyn, was Dühamel Doucin oder Fichet nennet.

§. 58.

Die übrigen rechten wilden Äpfel haben ſaure herbe Früchte.

Die Kerne von ſauren Äpfeln treiben ſtets wieder ſaure, und die ſüſſen, ſüſſe Stämme: im übrigen weiß ich kein hinreichendes Kennzeichen an den Bäumen zu bemerken, um einen ſüſſen Apfel von einem ſauren zu unterſcheiden. Ich habe ſüſſe, und wiederum recht herb-ſaure Äpfel, die von auſſen einem Borſtorfer Äpfel, auch ſich unter einander vollenkommen ähnlich ſehen.

§. 59.

Bey den Äpfeln laſſen ſich faſt alle oben bey den Birnen §. 27. angeführte Kennzeichen anwenden.

Ich werde alſo ſolche hier nicht wiederholen, ſondern nur anführen, wenn bey einem oder andern etwas beſonders zu erinnern wäre.

§. 60.

1) Das Wachsthum des Baumes (§. 28) iſt ſchon oben erwehnet worden.

Im Wachsthume variiren die unterſchiedene Sorten nicht ſo ſehr, wie bey den Birnen; nur wenige kann man darin unterſcheiden. Z. E. Der Borſtorfer Apfel treibt ſperhaftes Holz, und breit aus einander ſtehende Zweige mit kleinem Laube. La Reinette griſe, hat eine weiſſe Borke und hält das Holz zuſammen.

§. 61.

2) Im Laube (§. 29) kommen die mehrſten Apfel unter ſich gleichfals mehr überein.

Es hält alſo ſchwer, Kennzeichen daher zu beſtimmen. An der Violette iſt das Laub vorzüglich weiß, die Blätter von der Reinette griſe ſind gemeiniglich zuſammen gebogen und weiß.

§. 62.

3) Die Blüthe (§. 30) von allen Apfeln iſt gröſſer wie bey den Birnen, und röthlich an der äuſſern Seite der Blätter.

Unter ſich kommen alle Apfel darin überein: ſie blühen faſt alle zugleich, und etwas ſpäter wie die Birnen.

§. 63.

4) Dieſemnach müſſen bey den Apfeln die Kennzeichen vorzüglich von der Frucht genommen werden. §. 31.

a) Dieſe iſt, wie vorhin ſchon geſagt worden, bey den Apfeln faſt durchgängig rund, (§. 55) ſo daß das

Kernhaus in der Linie zwiſchen dem Stiele und der Blume genau in der Mitte ſitzet: wenige laufen von dem Stiele nach der Blume ſpitz zu, als La Calleville blanche, Le Nonpareille, Le Pepin-d'oré coloré hatif. Einige ſind geribbet, welche daher von den Franzoſen Callevilles genennet werden. Bauhinus beſchreibet einen fünfkantigen, mir ſonſt nicht bekannten Apfel: Pomum pentagonum perelegans acidodulce, vtrimque ſeſſile, Pomme à l'étoile. Ganz platt iſt ein deutſcher Apfel, welcher von der Aehnlichkeit mit einer Zwiebel der Zippollen-Apfel genannt wird.

Lang wie eine Walze iſt der Glocken-Apfel.

Länglicht, der engliſche Winter-Queen. Unten nach dem Stiele zugeſpitzt iſt eigentlich kein Apfel, auſſer daß der Feigen-Apfel Pomme figue zu Zeiten dieſe Geſtalt hat.

Am Stiele ausgewachſen, fructu turbinato, iſt die einzige daher genannte La Pomme poire; woran gleichwol viele Früchte rund bleiben.

§. 64.

b) Die Gröſſe, wird bey den Apfeln ohngefehr ſo wie bey den Birnen beſtimmet. (§. 33)

Die mehrſten Apfel ſind von mittler Gröſſe: Der kleinſte von allen iſt La Pomme dapy. Bey einigen, welche bald groß bald klein wachſen, haben die kleinen Früchte im Geſchmack einen Vorzug. Z. E. bey den Borſtorferapfeln, und goldenen Peppins.

§. 65.

c) In der Farbe der Haut (§. 31) bemerket man bey den Apfeln mehrere Abwechſelung.

Ei-

Einige ſind ganz roth, wie La Paſſe pomme rouge und la Calleville rouge, bey denen das Fleiſch ſelber röthlicht wird.

Einige ganz gelb, wie die Peppins. Andere ſchön weiß, wie La Pomme de Taffetas. La Calleville blanche.

Verſchiedene nehmen an einer Seite eine ſchöne Röthe an, wie unſere Vorſtäpfel. Le Pigeon hat eine angenehme Fleiſchfarbe.

Mehrere ſind ſchön roth geſtreifet, wie Le Rambour, la Pomme de Drap-d'or. Die Sorten, welche überher greis und gleichſam mit Roſt bedecket ſind, nennen die Franzoſen Reinettes.

Ein einziger Apfel wird an der Sonnen-Seite faſt ſchwarz, und pflegt, weil ſeine Geſtalt einem Vorſtörfer gleich kommt, von Deutſchen der ſchwarze Vorſtörfer-Apfel genannt zu werden, im franzöſiſchen La pomme noire. Er giebt unter weiſſen Äpfeln ſowol im Garten als auf der Schüſſel ein artiges Anſehen.

§. 66.

d) Die Aehnlichkeit muß auch bey den Äpfeln in Erwegung gezogen werden. (§. 35)

Da wir, wie ſchon (§. 58) geſagt, ſüſſe Äpfel haben, welche zum Eſſen nicht zu gebrauchen ſind, und doch einem Vorſtorfer gar ähnlich kommen, ſo müſſen wir auf ein Unterſcheidungszeichen ſehen, um nicht den einen für den andern zu nehmen, und dieſes Zeichen finden wir an dem Auge.

Der Zippollen-Apfel hat auch die Farbe von dem Vorſtorferapfel und zu Zeiten eben ſolche Watzen, iſt aber platter, und das Auge iſt eben.

§. 67.

e) Das Auge (§. 36) iſt auch an den Äpfeln bald hervorſtehend, bald eingedruckt, gemeiniglich aber verſchloſſen.

An den Äpfeln ſtehet es faſt nie offen, wie an einigen Birnen. (§. 36)

An den frühen Äpfeln pflegt es grün zu bleiben, und wie ein Quaſt hervor zu ſtehen, wie an der Pomme Lazerole.

§. 68.

f) Der Stiel (§. 37) iſt zwar an allen Äpfeln kürzer, dünner und biegſamer, als an den Birnen; jedoch an einem Apfel länger als an den andern.

Die Stiele gehen an den Äpfeln allemal gerade mitten aus der Frucht, und nie zur Seite wie an den Birnen.

Lang iſt er an dem englichen Winter-Queen, Nonpareille, Glockenapfel, Calleville rouge.

Le cour pendu hat faſt gar keinen Stiel.

Der holländiſche Aagtjes appel iſt am Stiel an einer Seite aus- und übergewachſen, und iſt von allen übrigen darin unterſchieden.

An den frühen Äpfeln pflegt er grün zu bleiben, ſonſt wird er braun.

§. 69.

g) Das Fleiſch (§. 38) iſt bey allen Äpfeln milde, indeſſen doch bey einigen zäher.

Wenn man es mit Mühe zwiſchen den Zähnen zerbeiſſen muß, nennet man es zähe, ſo iſt die Reinette griſe zähe.

Vor-

Vorzüglich milde ſind, La Calleville blanche, le Pigeon, La paſſe pomme rouge, dieſe nennen wir zart, und ſie ſind vorzüglich zum ſchmoren, en compote, gut, ſo wie ſich die zähen mehr zum Backen ſchicken. Wenn wir das Fleiſch von einem Apfel wie einen Schwamm zuſammen drücken können, ſo nennen wir es pelzigt.

Die Farbe vom Fleiſch iſt gemeiniglich weiß; eine vorzügliche Weiſſe hat es im Pigeon; Hoch gelb iſt es in den engliſchen Peppins; Roth in Paſſe pomme rouge, und der rothen Calleville.

§. 70.

h) In Anſehung des Markes (§. 39) iſt bey den Äpfeln nichts zu bemerken, als daß einige ein gröſſer Kernhaus haben.

Das Mark iſt bey den Äpfeln nicht ſo, wie bey den Birnen unterſchieden.

Das gröſte Kernhaus hat der deutſche Glockenapfel, in welchem die Kerne los liegen, und wenn man ihn ſchüttelt, zu klappern pflegen, woher er auch den Namen führt, La Pomme ſonnante. Die Kerne ſelber ſind bey den Äpfeln kleiner, dicker, runder, und etwas bitterer von Geſchmack, als bey den Birnen; ihre Farbe iſt ſchwarzgrau, ſie ſind nicht ſo glänzend noch eckigt, ſonſt haben ſie die nemliche Anzahl und Lage.

§. 71.

i) Der Saft (§. 40) iſt bey allen Äpfeln geringer als bey den Birnen.

Er iſt entweder ganz ſüß, wie an den gemeinen ſüſſen Äpfeln, ſo iſt er abgeſchmackt, fadde, und man kann dergleichen Äpfel gar nicht eſſen.

Recht ſauer, apre, wenn uns der Saft herbe auf der Zunge iſt, und den Mund gleichſam zuſammen ziehet.

Weinſäuerlich, vineux, wenn er das ſäuerliche und angenehme vom Weine hat.

Säurlich, wenn der Saft zwar ſauer iſt, doch mit einer ihm das Scharfe benehmenden Vermiſchung.

Parfümirt, wenn der Apfel einen ſtarken angenehmen Geruch hat; Wir bemerken zwar den eigentlichen müsquirten Geſchmack und Geruch von den Birnen bey den Apfeln nicht, ſondern dieſe nehmen ſtatt deſſen den Geruch von Violenwurzeln an; wie la Nonpareille, Le Cour pendu rouge, La violette, welcher auch den Namen davon hat. La Fenouillette hat den Geruch von Anis.

Saftig iſt ein Apfel, wenn wir vielen Saft heraus ziehen, und das Fleiſch auf der Zunge gleichſam in lauter Saft auflöſen können, wie bey der Calieville blanche.

§. 72.

k) Der Geruch (§. 41) iſt nur bey wenigen Apfeln merklich.

Am ſtärkſten iſt er bey La Fenouillette. Ein Borſtorfer Apfel nimmt zuletzt, wenn er paßirt iſt, einen Geruch an.

§. 73.

l) Der Geſchmack (§. 42) beruhet blos auf die Beſchaffenheit des Saftes (§. 71)

So nennen wir alle Apfel entweder ſüß oder ſäuerlich, nachdem der Saft iſt.

Das Fleiſch ſelber giebt keinen Geſchmack, daher ſind die ganz trockenen Apfel unſchmackhaft, fadde.

§. 74.

§. 74.

m) Die Güte eines Äpfels (§. 43) beſtimmen wir, nachdem wir auf eine oder andre Art guten Gebrauch davon machen können.

Wir nennen alſo nicht allein die Äpfel gut, welche einen angenehmen Geſchmack haben, und zum roh eſſen dienen, ſondern auch ſolche, welche zum kochen, ſchmoren oder zum backen gebraucht werden. Le Rambour franc hat einen angenehmen Geſchmack, giebt einen guten Äpfelbrey, läſſet ſich gut ſchmoren auch backen; iſt ein groſſer Äpfel, trägt gern, giebt ſtarkes Holz und einen ſchönen Baum, iſt alſo einer der vorzüglichſten Äpfel.

Der goldne Peppin trägt häufig, hält ſich lange, hat einen vortrefflichen ſüſſen, aber ins weinſäuerliche fallenden Geſchmack, läſſet ſich ſehr gut trocknen, aber weil er zu fleiſchicht und klein iſt, nicht gut kochen oder ſchmoren, hat alſo viel vorzügliches. Unſer gemeiner Borſtorfer-Äpfel trägt, wenn die Bäume erſt ihre Gröſſe erlanget haben, häufig, und läſſet ſich zu allem Gebrauche anwenden. La Pomme d'api macht ſich geachtet, da wir ihn, wenn alle eßbare Äpfel aufhören, zu Tiſch bringen.

La Calleville blanche hat den angenehmſten weinſäuerlichen Saft, und ein zartes Fleiſch, erlanget eine anſehnliche Gröſſe und iſt einer der beſten Tiſchapfel.

Le Pigeon hat das zarteſte und weiſſeſte Fleiſch, auch einen angenehmen Geſchmack, trägt auch faſt häufiger als einer der übrigen.

Die Reinetten ſind überhaupt geachtet.

Der Wienerapfel, iſt unter den deutſchen einer der vorzüglichſten.

§. 75.

§. 75.

n) Die Zeit der Reife (§. 44) trifft bey den Äpfeln nicht ſo genau ein, als bey den Birnen.

Man kann die mehrſten Äpfel ſchon etwas früher eſſen, ehe ſie ihre rechte Reife erlangen, da ſie denn zwar etwas herbe, aber doch genießbar ſind: Sie paſſiren nicht ſobald, der Saft geräth bey ihnen nicht in Gährung, man kennet bey ihnen das mollwerden nicht; nur die gar fleiſchichten werden am Ende trokken, und gleichſam ſtockicht; Sie trocknen zuletzt ganz ein, die Haut wird voller Runzeln, und das Fleiſch pelzig; die ſaftigen fangen an zu faulen.

Man kann daher bey wenigen Äpfeln und nur bey den allerfrüheſten die Reife nach den Monathen beſtimmen, z. E. La Calleville d'Eté und La Pomme de Taffetas werden im Julius reif.

Wir machen alſo nur drey Claſſen von Äpfeln, nemlich Sommer- Herbſt- und Winter- oder Dauer-Äpfel, Pommes d'Eté, d'Automne, d'Hyver ou de garde. An ſtatt, daß die Birnen dem mollwerden unterworfen ſind, haben die Äpfel einen andern Zufall; das Fleiſch wird nemlich klar, als wenn es verfroren wäre, wir nennen ſolches **Eisdrönig**, **Waſſerſchlüchtig**, **Waſſerſchlündig**, declairer, une Pomme declairée.

§. 76.

o) Die Äpfel laſſen ſich leichter als die Birnen verwahren.

Sie nehmen nicht ſo leicht einen Geſchmack an; ſind auch nicht ſo vergänglich; Um alſo, um recht ſpäte im Sommer davon zu haben, packet man die beſten von denen am längſten daurenden Äpfeln in klei-

kleine Fäſſer. Die Fäſſer müſſen recht rein und trok-ken ſeyn, und wenn vorher Wein darauf geweſen, nicht ausgewaſchen, ſondern ausgezogen werden. Die Äpfel nehmen ſonſt das ſchwefelichte aus dem Weine an, und werden ſchwarz oder faulen, die einmal da-zu gebrauchte, einen Vorzug habende Fäſſer müſſen, wenn die Äpfel heraus ſind, gleich rein und trocken ausgewiſcht, zugemacht und wohl verwahrt hingeſez-zet werden. Die Äpfel, welche man einpacken will, müſſen ſorgfältig gepflückt und nicht gedrückt wer-den. Man ſucht lauter geſunde, friſche, vollkom-mene Früchte aus. Sie müſſen bey trocknem Wet-ter abgenommen, erſt abgewiſchet, und ſodann in freyer Luft eingepacket werden. Die Anker-Fäſſer ſind die beſten, weil ſich die Äpfel, wenn ein Faß einmal geöfnet worden, nicht lange halten; Ein ein-ziger ſchadhafter Apfel zu Zeiten auch ein ganzes Faß anſchmeckend macht und verdirbt. Man legt die Äpfel alle ſorgfältig Schichtweiſe, daß ſie ſich nicht bewegen; ſchläget darauf das Faß zu, und läſſet es mittelſt einer darunter gemachten Lage ſo lange in freyer Luft oder an einem luftigen Orte liegen, bis es frieret; alsdenn werden die Gefäſſe für den Froſt in Sicherheit gebracht. Einige brechen die Äpfel mit Handſchuen ab, und wickeln jeden Apfel in Papier; es iſt aber überflüßig. Sie halten ſich bis in den andern Sommer, werden aber doch zuletzt mehligt und verlieren den Saft.

§. 77.

p) Bey den Äpfeln ſind zuletzt eben auch die Nebenbetrachtungen übrig. (§. 47)

So trägt ein Borſtorferapfel-Baum nicht eher, als nach verſchiedenen Jahren, wenn er erſt eine ge-

wiſſe Gröſſe erlanget hat: Er verträgt das Beſchneiden nicht, und ſchickt ſich nicht zu niedrigen Hecken.

Wenn die Reinette griſe am Spalier gezogen wird, ſo erhält man einen groſſen ſchwammigten loſen Apfel, von grünlicher Farbe, auf deſſen Haut man wenig greiſes wahrnimmt.

La Pomme figue, ou ſans fleurir bringt unvollkommene; keine Blätter und Staubwege habende Blumen, (Piſtilla) ſondern in dem gedoppelten und inwendig noch eine Reihe kleinerer Blätter habenden Kelche ſitzen zehn bis zwölf unfruchtbare und keine Kölbgen (Antheras) habende Staubfäden, Stamina. Dem ohngeachtet wächſt der Kelch in eine fleiſchichte Frucht aus, welche aber keinen Saamen hat. Man hat einen Apfel *Bizard*, halb ſüß halb ſauer genannt, welcher an der Sonnen-Seite ſüß, an der andern aber ſauer ſeyn ſoll; derjenige den ich unter dieſem Namen erhalten habe, hatte dieſe Eigenſchaft nicht. Der rußiſche Apfel, La Transparente de Moſcovie iſt durchſichtig, daß man die Kerne drin erkennen kann.

Der engliſche apple Iohn, la Pomme de deux ans, läſſet ſich über zwey Jahr aufheben. Tournefort gedenket eines Apfels mit gefüllter Blume, den ich aber nicht kenne. Le Pigeon pflegt gemeiniglich nur vier Kernhäuſer zu haben.

Der Apfelbaum iſt dem Brande unterworfen, welches eine von einer Made veranlaſſete, und mit einer Fäulnis begleitete Wunde iſt. Ich habe die Made und die daraus werdenden Buttervögel in den Hannoveriſchen Anzeigen vom Jahre 1758. im 7. Stükke beſchrieben. La Reinette griſe leidet am erſten davon.

§. 78.

§. 78.

q) Die Beſchreibungen der Äpfel (§. 48) ſind zum Theil leicht, zum Theil aber auch ſchwerer zu machen.

Da an Äpfelbäumen weniger Theile zu bemerken ſind, worin ſie ſich unterſcheiden, ſo werden wir leichter mit den Beſchreibungen fertig; aber eben deswegen iſt es ſchwerer, zutreffende Beſchreibungen und hinlängliche Kennzeichen anzugeben, welche jede Sorte von der ähnlichen kennbar machen.

§. 79.

r) Auch bey den Äpfeln finden wir verſchiedene Untervarietäten.

So iſt La Violette eine Varietät von dem Fenouillet, wovon der gemeine grau iſt; man hat aber auch einen Fenouillet blanc.

Le Pigeon blanc iſt blos etwas weiſſer als Le Pigeon rouge. Dagegen La Calleville blanche & rouge zween unterſchiedene Äpfel ſind.

§. 80.

s) Die Namen ſind bey den Äpfeln eben ſo veränderlich wie bey den Birnen.

Es iſt alſo überflüßig, dasjenige zu wiederholen, was oben bey den Birnen geſaget worden.

Die Engländer heiſſen verſchiedene Äpfel Pearmain, das iſt ſo viel, als Birnapfel, ohne daß die alſo genannten Äpfel eine Aehnlichkeit damit haben.

Reinettes nennet man Äpfel, deren Haut mit einem Roſte bedeckt iſt, aber nicht alle dergleichen Äpfel heiſſen Reinetten z. E. Le Fenouillet, Le Bardin.

§. 81.

t) In Anſehung der **Wahl der beſten Bäume**, u) deren **Wartung** und w) **der Wahl der Sorten**, gilt alles was oben §. 51, 53. geſagt worden.

Was wegen der zum Pfropfen vornemlich zu wählenden Sorten zu erinnern ſeyn mögte, ſoll beſonders gezeiget werden.

§. 82.

x) Der **Gebrauch** der Äpfel iſt beynahe der nemliche, wie bey den Birnen. (§. 54)

Wir eſſen ſie roh: wir kochen und ſchmoren ſie; wir backen ſie theils geſchelt, theils ungeſchelt: wir müſſen nur wiſſen, wozu ſich jede Sorte am beſten ſchicket. Äpfel in Zucker, oder in Senf einzumachen iſt nicht gebräuchlich: wir kennen auch keinen Äpfelſaft. (§. 54) Dagegen wird vornemlich in Engeland viel Werks aus dem Äpfelwein gemachet, welchen man Cidre nennet; Die dazu dienliche Sorten, welche **Miller** anzeigt, werden vorzüglich geachtet.

Eine ausführliche Nachricht von Verfertigung des Ciders in Frankreich giebet. L'Art de cultiver les Pommiers & les Poiriers, & de faire les Cidres, ſelon l'uſage de la Normandie à Paris 1765. 12. Es werden darin ein und funfzig Sorten von Äpfeln, welche dazu dienen, benannt, welche ſonſt nicht bekannt ſind; vermuthlich ſind es Provincial-Namen von andern bekannten Sorten, oder man hat daſelbſt nach und nach aus Kernen ſo viele Varietäten gezogen.

Die faulen und angegangenen Äpfel freſſen die Schweine und Puterhüner, man kann auch Brantewein draus brennen.

Auch

Auch die im Herbſte grün abfallende und mehrentheils ſchadhafte Äpfel kann man ſchon zum Kochen gebrauchen, wenn das wurmſtichige ausgeſchnitten wird; man ſamlet ſie auch für die Schweine.

In der Normandie nennet man die früh vor Ende des Auguſtus abfallende Äpfel Grouin.

Bey dem Backen erfordern die Äpfel weniger Sorgfalt als die Birnen; kein Apfel ſchicket ſich beſſer dazu, als die Peppins, Nonpareille und Borſtörfer-Äpfel.

Gebackene Äpfel.

Man ſchelet ſie, ſchneidet ſie mitten durch; nimmet das Kernhaus heraus: und läſſet ſie gelind im Ofen trocknen.

Getrocknete Äpfel.

Man ziehet ſie auch blos auf einen Faden, und hänget ſie an die Sonne, oder in einem Zimmer an den Ofen; Es dürfen aber nicht viel Fliegen im Zimmer ſeyn.

Eingemachte Borſtörfer Äpfel.

Die Borſtörfer-Äpfel kann man auf folgende Art einmachen, und ſie haben für Kranke etwas ſehr erfriſchendes: Man nimmt 14 bis 16 Borſtörfer friſch von Baume, ehe ſie mürbe werden, nachdem ſie groß ſind; ſchelet ſie, ſchneidet ſie in der Mitte durch, nimmt das Kernhaus heraus; läſſet alsdenn ein Maaß oder zwey Quartier Waſſer mit einem Stücke Zimmet kochen, und wenn es eine Weile gekocht hat, läſſet man die hineingeworfenen Äpfel ein paar Sud darin thun. Nimmt ſie aus dem Waſſer, giebt dagegen 1 bis 1½ Pfund Zucker hinein, wenn der Zucker dicke genug iſt, giebt man die Äpfel wieder hinein; drucket den Saft aus zwo Citronen hinzu, ſchneidet die Schele davon in kleine Stücke, und wirfet ſie hinein, läßt alles mit einander ſieden, bis die Äpfel klar werden, und auseinander fahren

mögten. Denn füllet man die Äpfel heraus in ein Glas, und wenn der Zucker noch zu dünne wäre, läſſet man ihn mehr einkochen, und gieſſet ihn, wenn er faſt kalt iſt, über die Äpfel her.

Borſtörferäpfel-Muß.

Von Borſtörferapfeln und Quitten macht man auch ein treffliches Muß in Torten. Schelet dreyſſig Borſtörferapfel oder Reinetten, und reibt ſie auf einem Reibeiſen klein.

Reibet weiter zwanzig Quitten, oder wenn ſie klein ſind auch dreyßig ohngeſchelt: Wringet dieſe durch ein Tuch, gebet dieſen Saft über die Äpfel, und reibet ſolche durch einen weiten Durchſchlag. Was darin zurück bleibt, kann noch durch das Tuch gepreſſet werden; Zu dem herauskommenden Saft gehöret ein Pfund gerieben Zucker; mit demſelben wird der Saft drey Stunden lang unter ſtetem Umrühren gekocht. Nachdem er recht aufgekochet hat, giebt man die abgeriebene Schelfe von einer Citrone hinein, auch wer das Gewürz liebet, ſechs Gewürznelken und ein wenig Zimmet.

Nach drey Stunden muß dies Muß gleich warm in vorher erwärmte Gläſer oder Töpfe gegeben werden; Denn ſo wie es erkaltet, wird es hart, und kann zum Gebrauch aufgehoben werden. Man nimmt auch ſtatt der Borſtörferäpfel, Reinetten und kann dies Muß gleich einem Quittenlachs in Scheiben ſchneiden und eſſen.

Vierter Abſchnitt.
Von Quitten.

§. 83.

Die Quitten, Pyrus cydonia. (§. 18) Les Coins. franz.; Quince engl. Queappel holl. (in der Normandie Coudounier.) ſind faſt das Mittel zwiſchen den Birnen und Äpfeln.

Die Frucht ſelber, welche inwendig ſteinigt iſt, und ihre Kerne, gleichen mehr einer Birn: Dagegen die Form der gemeinen Quitten, auch ihr wolligtes Laub und Holz, mehr ähnliches vom Apfel haben.

§. 84.

Eine Quitte unterſcheidet ſich in mehreren Stücken von den Äpfeln und Birnen.

1) Treiben ſie jedesmal nur einzelne Blumen; jene blühen Büſchelweiſe.

2) Kommt die Blume an der Spitze eines neu ausgewachſenen Reiſes, wenn der Baum ſchon grün iſt, jene blühen unmittelbar aus denen ſchon vorm Jahre gebildeten Knospen, ehe die Blätter treiben.

3) Die Blumen-Blätter ſind viel gröſſer, gefärbet, und rund umher ausgezähnt.

4) Die Einſchnitte des die Blume umgebenden Kelches ſind ausgezackt, und gröſſer, bleiben auch an der Frucht, und behalten die grüne Farbe.

5) Die Früchte ſind mit einer ſtarken Wolle bedecket.

6) In jedem Kernhauſe ſind mehr als zween Kerne.

7) Der Stiel iſt kurz und hanget mit der Frucht zuſammen.

8) Die Blätter des Baumes ſind im Umkreiſe ganz und gar nicht eingezackt folia integerrima.

Alle dieſe Kennzeichen ſind hinreichend, um eine Quitte von den Birnen und Apfeln zu unterſcheiden; aber nicht um ein beſonders Geſchlecht draus zu machen. Daher der Ritter Linne jene Pyrus foliis ovatis integerrimis nennet.

§. 85.

Von den Quitten iſt eigentlich nur eine wilde Hauptart; Sie ſind aber durch die Cultur ſo wie jene veredelt worden.

Es ſcheint, daß die Früchte von allen drey Sorten urſprünglich rund geweſen ſind; Von den Quitten aber haben ſich einige durch die Cultur ſo wie die Birnen verändert, und ſind am Stiele weiter ausgewachſen, fructu turbinato, ſo daß ſie nunmehro die Geſtalt einer dicken ſpitzen Birn mit ganz kurzem Stiele haben, und dieſe Geſtalt beſtändig behalten, dieſe heiſſen wir daher Birn-Quitten. Cydonia fructu oblongo læviori. Tourn.

Die gemeinen und wilden Quitten, Les Coignaſſes, bringen runde Früchte in Geſtalt der Apfel, wiewol ſie am Stiele um ein weniges erhoben, und nicht eingedrucket zu ſeyn pflegen; Der Stiel auch mit der Frucht zuſammen hanget, Petiolo ſeſſili. Dieſe nennen wir Apfel-Quitten, Cydonia fructu breuiore & rotundiore. Tourneſ. Sie hat ſchmaler Laub als jene. Auſſer dem habe noch eine dritte Varietät unter dem Namen der eßbaren Quitte, Cydonia fructu oblongo dulci edulique. *Tourn.* Miller

ler nennet ſie The Portugal Quince, die portugieſiſche Quitte: Sie macht ſich an dem faſt herzförmigen Laube, foliis obuerſe ouatis kenntlich.

Das Fleiſch davon hat weniger Steine, der Saft iſt weniger herbe, und man könnte ſie zur Noth roh genieſſen, wiewol ſie nicht unter die ſchmackhaften Früchte gehöret. Zum Kochen und Einmachen hat ſie hingegen viele Vorzüge vor den übrigen, weil ſie mehrern Saft und milderes Fleiſch hat; Sie kochet ſich auch mehr und leichter roth. Weil ſie aber zugleich nicht ſo häufig trägt, darf man die andern nicht abſchaffen.

Einige führen noch mehrere Varietäten an, welche aber nicht genugſam zu unterſcheiden ſind.

Münting (1093.) bildet Tab. VI. eine Quitte ab, Malus cydonia fructu cornuto, deren Frucht oben an dem Auge vier erhobene, ſpitz zulaufende Ekken hat. Die Figur ſcheint aber nicht natürlich zu ſeyn.

§. 86.

Obgleich die Quitten roh nicht zu gebrauchen ſind, und daher gemeiniglich in denen übrigen Verzeichniſſen vom Obſte übergangen werden; ſo nutzen wir ſie dagegen zum Kochen und Einmachen, auch in der Medicin, auf mannigfaltige Art.

Unter allem Obſte iſt keine Frucht, welche ſich auf ſo vielerley Art einmachen läßt, wie eine Quitte. Da aber die mehrſten Quitten-Confitüren ſchon etwas mühſamer ſind, ſo will nur die gewöhnlichſten hier anführen.

Wiſchet die Quitten mit einem Tuche rein ab; ſchneidet ſie in vier Stücken, laſſet das Kerngehäuſe Quiten-Lachs.

 dar-

darin; Kochet ſie in Waſſer bis ſie mürbe ſind, und reibet ſie durch ein Tuch, bis aller Saft heraus iſt: Gieſſet den Saft nochmals durch ein flonellen Tuch, daß er klar wird, füllet ihn in eine Bouteille, und laſſet ihn eine Nacht im Keller ſtehen.

Des andern Morgens preſſet man auch Borſtörferapfel-Saft durch, und ſchneidet recht gute in Waſſer vorher gar gekochte Quitten in dünne kleine Scheiben.

Nehmet darauf zu rothen Quitten-Lachs $1\frac{1}{2}$ Theile oder Becher voll Saft, $\frac{1}{2}$ Becher voll Borſtörferapfel-Saft, 1. Becher Zucker und 1. Becher voll Scheiben:

Zu weiſſen Lachs aber, Quitten- und Apfelſaft, von jedem $1\frac{1}{2}$ Becher voll, Zucker und Scheiben jedes 1. Becher voll. Laſſet den fein geſiebten Zucker mit dem Safte eine halbe Stunde lang in einem meſſingenen Tiegel kochen; Gebet alsdenn die Scheiben, auch in Striemen geſchnittene Citronen-Schalen dazu, und gieſſet alles in kleine flache Schachteln, woraus man es Scheibenweiſe ſchneidet.

Quitten zu verwahren.

Am beſten laſſen ſich die Quitten auf folgende Art Jahr und Tag aufheben. Suchet die beſten Früchte aus, ſchneidet die Blätter oben vom Auge, auch den Stiel weg, wiſchet mit einem Tuche die Wolle rein herunter, und packet ſie ſchichtweiſe in einen ſteinernen Topf. Nehmet ferner ſchlechtere ſchadhafte Früchte, ſchneidet ſie klein, reibet ſie durch, und kochet davon einen Saft; gieſſet dieſen, wenn er mehrentheils kalt iſt, doch ehe er gerinnet, über die Quitten bis ſie bedeckt ſind; Decket, wenn die Früchte in die Höhe ſteigen ſollten, etwas ſchweres darauf, welches ſie unter dem Safte hält; Bindet den Topf

zu

zu, und verwahret ihn an einem trocknen kühlen Orte.

Wenn man davon gebrauchen will, nimmt man von den Früchten, auch von den Safte ſo viel als nöthig iſt, heraus, ſchelet die Früchte, und ſchmoret ſie gleich den friſchen Quitten mit dem Safte. Man darf aber die Früchte nicht eher heraus nehmen, als bis ſie gleich geſchelet und gekocht werden ſollen. Denn wenn ſie nur eine kurze Zeit an der Luft liegen, werden ſie ſchwarz. Man muß auch gleich Anfangs viel Waſſer und etwas Wein daran geben, und ſie langſam kochen laſſen, damit ſie genug Brühe behalten; ſo werden ſie ſchön roth.

Preſſet aus in Stücken geſchnittenen Quitten mit der Schale, welche in Waſſer weich gekocht worden, ein Pfund Quittenſaft aus; Kochet andere Quitten gar; ſchelet ſie, ſchabet das Mark klein, zerreibet es in einer irdenen Schüſſel, drucket es durch ein Hartuch, daß alles grobe heraus komme, laſſet in jenem Safte 1½ Pfund Zucker zergehen, und dieſen gelinde unter beſtändigem Abſchäumen kochen, ſo daß ja nichts von Schaum zurück bleibe: Gebet alsdenn 2 Pfund von jenem Marke hinzu, und laſſet alles unter ſtetem Umrühren ſo lange kochen, bis es ſich vom Keſſel löſet; ſchüttet etwas klein geſchnittene Citronenſchalen, auch ein wenig gröblich geſtoſſene Nelken und Zimmet hinein; rühret alles wohl durch einander, füllet es in Formen oder Schachteln, und verwahret es an einem trocknen Ort. Quitten-Marmelade.

Man kann auch das Gewürz ganz weglaſſen, welches faſt beſſer iſt.

Schneidet die geſchelte Quitten in vier Stücke, leget dieſe in friſches Waſſer; Kochet die Schelfe nebſt Quitten in Stükken einzumac[hen]

den ausgeſchnittenen Kernen und Kernhäuſern in flieſſendem, oder Regenwaſſer recht weich, und ſeiget alles durch ein Tuch. In dieſem Waſſer kocht man die geſchelte Quitten langſam in einem zugedeckten Gefäſſe, damit ſie ſchön roth werden. Wenn ſie weich genug ſind, nimmt man ſie heraus, ſpicket ſie mit Citronenſchalen, Zimmet und Nägelein. Wäget alsdenn die Quitten und nehmet zu 1 Pfund Quitten $\frac{3}{4}$ bis 1 Pfund Zucker; läutert ſolchen in dem Waſſer, worin die Quitten gekochet worden, wenn er ſo dicke iſt, daß er vom Löffel abtropfet, ſo leget die Quitten hinein und laſſet ſie langſam kochen, ſie müſſen ſtets unter den Zucker gedrucket und umgekehret werden, das Gefäß muß auch zugedecket ſeyn, daß ſie ſchön roth werden:

Nehmet darauf die Quitten heraus, leget ſie auf eine Schüſſel und laſſet den Zucker allein dicker kochen. Alsdenn müſſen die Quitten damit nochmahl kochen, und hierauf füllet man ſie in Gläſer; Sollte der Saft noch nicht dick genug ſeyn, ſo wird er allein ſo lange nachgekocht, bis er am Löffel ſich in lange Faden ziehet. Wenn er etwas erkaltet iſt, wird er übergegoſſen: Sollte er nach einigen Tagen wieder dünne werden, wird er abgegoſſen und nachgekocht.

Quitten in Weineſſig.

Schelet fünf bis ſechs Quitten; ſchneidet ſie in vier oder ſechs Theile; Kochet ſie in kochendem Waſſer weich; nehmet ſie heraus, und laſſet das Waſſer auf einer Serviette abziehen; leget ſie in Gläſer oder Steintöpfe; Streuet klein gebrochen Zimmet und einige Nägelein darzwiſchen.

Kochet ein Quartier Weineßig mit $1\frac{1}{2}$ Pfund Zucker, bis er dicke genug iſt; wenn er kalt geworden iſt, gieſſet ihn herüber.

Preſ-

Preſſet geriebene Quitten durch, thut den Saft in ein Glas, laſſet ihn eine Nacht darin ſtehen, daß er ſich ſetzt. Seiget ihn alsdenn durch ein Haaren Tuch; Gebet das klare in Bouteillen, gieſſet oben ein wenig Mandel oder Baumöl darauf, und ſetzt es in einen Keller. Quittenwein.

Man zieht auch ein Waſſer davon ab, und verfertiget verſchiedene gute Arzeneyen daraus, wovon hier eine anzuführen genug ſeyn mag, die man zum Wohlſchmacke nehmen kann, und welche in vielen Fällen vortreffliche Dienſte leiſtet. Man ſchneidet Quitten klein, gieſſet Wein darauf, und läſſet ſolches abziehen; Zu 4 Quartier abgezogenem Wein nimmt man ½ Pfund Canel, bricht ſolchen in kleine Stückgen, giebt ihn in eine Bouteille, und gieſſet den Wein drüber; weiter ſchneidet man Quitten klein, und preſſet etwa ¼ Quartier Saft aus, läſſet ſolchen mit ½ Pfund Zucker läutern und gieſſet dieſes, wenn es erkaltet, zu jenem; drauf läſſet man es auf einem warmen Ofen 8 bis 14 Tage lang diſtilliren; Die Bouteille muß aber mit einer Blaſe, worin eine Stecknadel geſtecket worden, verſehen, und in Sand oder auf einen Stein geſetzt werden, ſonſt ſpringet ſie. Nachher verwahret man dieſes Quitten-Elixir in der Bouteille, und nimmt davon, wenn der Magen verdorben oder ſchwach iſt, einen Löffel voll. Quitten-Elixir.

Die Quitten-Kerne ſind mit einem Schleime umgeben, den man im Waſſer auflöſet, und in verſchiedenen Fällen, auch wol ſtatt der Pomade in den Haaren gebraucht. Quitten-Kern Schleim.

Fünf-

Fünfter Abſchnitt.

Von den übrigen zu dem Birn-Geſchlecht zu rechnenden Bäumen.

§. 87.

Vormals kannte man nur die drey beſchriebene ähnliche Sorten, jetzt aber kommen noch drey andre hinzu, welche annoch erwehnen muß.

Es laſſen ſich dieſe drey deſto eher bemerken, da ſie keine Abänderungen unter ſich haben.

§. 88.

Die vierte von dem Ritter Linne unter das Birngeſchlechte gerechnete Frucht iſt deſſen Pyrus coronaria foliis ſerrato angulofis.

Es iſt dieſes ein americaniſcher vom Clyton zuerſt bemerkter, und nach demſelben vom Gronovius in deſſen Flora virginica nur zweifelhaft angeführter Baum, unter dem Namen Malus ſylveſtris floribus odoratis. Kalm iſt der einzige, welcher ſo viel ich weiß, eine ausführliche Nachricht davon gegeben hat, im III. Theil ſeiner Reiſen S. 136. Die Engländer heiſſen ihn The virginian Crabb-Tree, und unter dieſem Namen erhält man den Baum aus England, obgleich alle wilde Apfel bey ihnen Crabtree heiſſen. *Duhamel* nennet ihn Pommier de Virginie à fleur odorante. Die Frucht iſt klein, einem Apfel ähnlich, von ſaurem Geſchmack, und nicht eßbar; blos verdienet der Baum wegen des angenehmen Geruchs der Blüte da, wo man eine Abwechſelung von meh-

rern

rern Bäumen zu haben wünſchet, gepflanzet zu werden. Das Laub hat viel ähnliches von unſern Apfeln, nur hat es an beyden Seiten ein paar tiefe Einſchnitte, welche ihm einige Aehnlichkeit geben mit dem Laube von jungen friſchen Weisdornen, welche groß und an beyden Seiten nur wenig eingeſchnitten ſind. Sein Wachsthum kömmt mit dem vom Apfelbaume gleich, nur bleibt er klein.

§. 89.

Die fünfte erſt neulich von Ritter Linne entdeckte Sorte nennet er Pyrus baccata.

Dieſe macht einen ſchönen Baum, träget Blüte, wie ein gemeiner Apfelbaum, aber nur kleine Früchte in der Gröſſe unſerer Heidel- oder Bickbeeren, welche zum Eſſen nicht taugen; Dahero dieſe Sorte hier nur erwehnt zu haben genug ſeyn kann.

Die ſechſte iſt die Pyrus Polwilleriana I. B. H. T. 1. p. 59.

Ich bin zweifelhaft, ob der Ritter Linne dieſen Baum irgendwo angeführt habe, und unter welchem Namen; wie denn deſſelben nur ſelten und unvollkommen Erwehnung geſchiehet. Aus den Baumſchulen der Cartheuſer in Paris erhält man ihn unter dem Namen Lazeroles rouge: Ich habe ihn aus der Schweitz unter dem Namen von Lazerolen-Birn erhalten, in des *Knoop* Pomologia iſt dieſe Frucht unter dem Namen der Mehl- oder Horniſſen-Birn abgebildet. Hier iſt die Beſchreibung davon.

Die Wurzel habe nicht geſehen; weil er auf Weisdornen oder Birnſtämmen gleich andern Birnen gepfropfet wird.

Der

Der Baum und das Holz gleichen dem Apfel-Holze; Er treibt wenige, kurze und zimlich ſtarke Zweige. Die Borke iſt braun, glatt, doch etwas wollicht an jungem Holze. Die Knoſpen ſind röthlicht, und gleichen denen von den Miſpeln.

Die Blätter ſind groß, oval, tief, ſcharf, und unordentlich gezacket, acute ſerrata, oben wollicht, unten weiß; ſie gleichen ſehr dem Apfellaube, und kommen aus den Knoſpen doldenweiſe hervor.

Die Blüte, Infloreſcentia: Die Blumen kommen aus denen ſchon im vorigen Jahre gebildeten Knoſpen, gleich den Birnen, Büſchelweiſe an aſtigen in Gabeln getheilten Stielen hervor, Flores Corymboſi; pedunculis dichotome ramoſis.

Die Blütblätter, ſitzen am Anfange der Stiele, und ſind lang, dünne, Faden ähnlich, folia floralia longa, linearia, decidua.

Der Kelch, iſt fünffach getheilet, wie an den Birnen, und wächſet demnächſt in eine Frucht aus. Perianthium monophyllum, concauo-patens, quinque dentatum, perſiſtens.

Die Blume, beſtehet aus fünf länglicht ovalen ausgehölten Blättern, welche zwiſchen den Einſchnitten des Kelchs heraus wachſen, Petala quinque, ſubrotunda, concaua, inciſuris calycis inſerta.

Die Staubfäden, an der Zahl zwanzig, wachſen aus dem Kelche, ſind kürzer als die Blumblätter, und übergebogen. Filamenta viginti, ſubulata, calyci inſerta, corolla breuiora.

Die Staubkölbgen, ſind länglicht, in die Höhe gerichtet, zweyfurchig, Antheræ oblongæ, erectæ, biſulcæ.

Die Staubwege, gehen Faden ähnlich gerade aus, ſtehen in die Höhe in der Länge der Staubfäden an der Zahl vier bis fünf. Styli erecti, filiformes, longitudine ſtaminum, quatuor vel quinque; ſtigmata ſimplicia.

Das Eygen, im Grunde des Kelches: Germen infra receptaculum.

Das Saamen-Behältnis, der Kelch wächſet in einen länglicht-runden, faſt eyförmigen Apfel aus, oben mit einem Auge, in der Mitte ſind vier bis fünf membraneuſe Fächer. *Pericarpium*, Pomum ſubrotundum, umbilicatum, carnoſum, loculis membranaceis; quatuor vel quinqueloculare.

Die Saamen in jedem Fache zwey, wie an den Birnen. Semina in ſingulis loculis bina, oblonga, obtuſa, baſi acuminata, hinc convexa inde angulata.

Anmerk. Die Frucht hat die Geſtalt einer Birn, auch eben ſo ſteinigtes Fleiſch: Iſt aber kleiner, mehr mehligt, und von gelblichem Fleiſche, der Geſchmack iſt zwar ſüß aber unſchmackhaft, fadde.

Die groſſen Büſchel; die äſtigen Stiele; und die Blütblätter unterſcheiden ſie von den gemeinen Birnen; noch mehr aber die Blätter und das Wachsthum des Holzes, welches mehr einem Apfelbaum ähnlich kommt. Wenn der Baum blühet, ſollte man ihn für einen Sorbus oder Cratægus halten.

Man kann den Gärtnern, welche dieſen Baum nicht kennen, aufgeben zu rathen, zu welchem Geſchlecht er gehöre. So lange ſie keine Früchte ſehen, werden ſie auf einen Apfelbaum rathen, und wenn ſie die Blumen ſehen, gar ungewiß werden.

Ich habe in den Blumen und Früchten oft nur vier Staubwege und Fächer gefunden; Da aber die

mehr-

mehrſten, wie die Birnen überhaupt, deren fünfe haben, ſo ſehe jenes nur als was zufälliges an.

Unterdeſſen ſind die angeführten Merkmahle hinreichend genug, um dieſen Baum als eine beſondere Sorte, Speciem, vom Pyro zu betrachten, und ich werde ihn ſo lange, bis eine andere Benennung angenommen iſt, Pyrus irregularis nennen.

Ich habe von dieſer Birn hochſtämmige Bäume gezogen, die aber nicht tragen; es ſcheinet alſo, daß ſie ſich beſſer zu Zwergbäumen ſchicke. Sie verdienet mehr der Seltenheit als des Nutzens wegen einen Platz.

Dritte Atheilung.

Erſter Abſchnitt.

Vom Steinobſte überhaupt.

§. 91.

Unter Steinobſt (§. 5) verſtehen wir weiche fleiſchichte, in der Mitte nur einen harten Kern enthaltende Baumfrüchte.

Da die Kerne oder der eigentliche Saamen von dieſem Steinobſte mit einer gar harten ſteinähnlichen Schale umgeben zu ſeyn pflegen, ſo nennen wir dieſe Steine, und die ſolche enthaltende Früchte, Drupæ, Steinobſt. Fruits à noyeau.

§. 92.

Zum Steinobſt rechne folgende Geſchlechter und Sorten.

1) Kirſchen. §. 93.
2) Der Mahaleb oder Steinweichſel. §. 113.
3) Pflaumen. §. 114.
4) Schlehen und Kriechen. §. 126.
5) Apricoſen. §. 127.
6) Kirſchlorbeeren. §. 140.
7) Vogelkirſchen. §. 140.
8) Pfirſchen. §. 141.
9) Glatte Pfirſchen oder Brugnons. §. 159.
10) Mandeln. §. 160.
11) Cornelkirſchen und cornus herbacea. §. 166.
12) Oliven. §. 170.
13) Taxus. §. 174.

Die erſten ſieben Sorten machten die alten Botanici faſt zu ſo viel Geſchlechtern, und legten einem jeden einen beſondern Namen bey; Der Ritter Linne hat aber angemerket, daß gar kein Unterſcheidungszeichen um dieſelben zu trennen, übrig bleibe, und hat alſo alle ſieben unter dem einzigen Geſchlechts-Namen Prunus nunmehro zuſammen gezogen: Ich behalte unterdeſſen die einmal angenommenen deutſchen Geſchlechts-Namen um ſo eher bey, da bey einigen vornemlich bey Kirſchen, Pflaumen und Pfirſchen Unterabtheilungen zu machen nöthig iſt.

Zweyter Abſchnitt.
Von Kirſchen.

§. 93.

So leicht ein jeder eine Kirſche und einen Kirſchenbaum von einem Pflaumen- oder Apricoſenbaume unterſcheidet, ſo ſchwer hält es, die eigentliche Note, woran man ſie erkennet, zu beſtimmen.

Der aufmerkſame Ritter Linne hat ſeine Zuflucht zu den Blättern nehmen müſſen, und zu deren Lage in den Knoſpen, ehe ſie mahl heraus brechen; und dieſe ſind an den Kirſchen aus der Mitte zuſammen gebogen, conduplicata, an den Pflaumen aber aufgerollet, convoluta, und mehr länglicht; an den Apricoſen hingegen fallen ſie ins Herzförmige.

Die eben zuerſt benannten ſieben Sorten von Früchten kommen darin überein, daß ſie eine weiche ſaftige Frucht und in der Mitte einen harten etwas plattgedruckten,

gedruckten, oben ganz ſpitzen und unten ſpitz zugehenden, an beyden Seiten nach der forderſten Kante ausgefurchten Kern haben; und daſelbſt hat die Frucht auſſen eine oft mehr, oft weniger merkliche Naht, Sulcum.

An den Kirſchen, Pflaumen und Apricoſen ſitzen die Früchte an einzelnen Stielen; an den Padis aber ſitzen an einem gemeinſchaftlichen Stiele, Racemo, mehrere Früchte mit kurzen Stielen, welche nur wenig Fleiſch haben, daher eigentlich zur Speiſe nicht zu gebrauchen ſind.

Die Kirſchen haben einen langen dünnen Stiel, und obgleich einige darunter ſind, welche man kurzſtielicht nennet, ſo bleibt der Stiel doch länger, als die Frucht, die äuſſre Schelfe der Frucht iſt allemal glatt und glänzend ohne Staub.

Die Pflaumen haben durchgehends einen kurzen Stiel, und die Frucht iſt mit einem feinen Staube gleichſam gepudert.

Die Apricoſen haben gar keine Stiele, Fructus ſeſſilis; und die Haut iſt etwas rauh wie Leder anzufaſſen, ohne daß ſie mit einer ſichtbaren Wolle bedekket wären.

§. 94.

Nach dem Ritter Linne giebt es vier Hauptſorten von Kirſchen, nemlich 1) unſere gemeine Garten-Kirſche, Prunus Ceraſus. 2) Eine wilde Vogel-Kirſche, Prunus avium. 3) Die Steinweichſel oder Tintebeer. Prunus mahaleb. 4) Die Canadenſiſche Kirſche. Prunus canadenſis. Ich wäre aber geneigt, unter unſern Garten-Kirſchen mehrere Hauptarten anzunehmen.

Wir können billig alsdenn ſagen, daß mehrere Hauptarten ſind, wenn jede durch Kerne jedesmahl fortgepflanzet wird, und nie in eine andre ausartet, wenn auch gleich von jeder mehrere Spielarten und Abweichungen erfolgen können: Denn, wie der **Ritter Linne** ſich in Flore Lapp. p. 155. ſelber ausdrucket: Quando natura genera diſtincta eſſe dictitat, valet magis in his minima nota diſtinctionis, quam in aliis ſæpe generibus maxime ſenſibilis. Wenn eine Varietät vor der andern nutzbar iſt, ſo haben wir mehr Urſache, der Natur zu folgen und uns ſolche beſonders zu bemerken, wenn wir auch nur das geringſte Kennzeichen haben, als uns um andre durch handgreifliche Kennzeichen unterſchiedene, aber keinen Nutzen habende Geſchlechter zu bekümmern. Dieſerwegen trennet der **Ritter Linne** die wilde Tulpe, Tulipa ſylveſtris von der Garten-Tulpe, Tulipa gesneriana; Den rundblättrigen Judasbaum von dem herzförmigen Cercis ſiliquaſtrum und canadenſis. Nun finde ich z. E. den Unterſcheid zwiſchen den weiſſen und ſchwarzen Kirſchen weit merklicher als jenen; jede pflanzt ſich fort und bringt eine Menge Spielarten hervor; nie aber wird man finden, daß der Saamen von einer Sorte in eine andre ausarte.

Die eigentliche gemeinſte Sorte, welche der **Ritter** zur Stammmutter aller übrigen annimmt, und welche man hin und wieder in Hölzern findet, iſt die gemeine **Twieſelbeere**, vom gemeinen Manne nach der Niederſächſiſchen Mundart auch wol **Karſebeere**, auf franzöſiſch Le Meriſier genannt, Ceraſus actiana, L. The black cherry, or Mazzard engl. Eine kleine länglichte herzförmige Frucht von mehrentheils ſchwarzer oder dunkelrother Farbe und Saf-

te,

te, wenigem Fleiſche, ſehr ſüſſem Geſchmacke, groſſem länglichten eyrunden Steine, und langem Stiele. Der Baum wächſet gerade in die Höhe, macht einen geraden ſchönen Stamm und treibt gerade, und ſtarke Zweige. Das Laub iſt länglicht, und zuſammen gebogen.

Die zwote Hauptſorte, hat eine kugelrunde, faſt ſchwarze Frucht; mit dunkel rothem, ſauren Safte, dicker Schelfe, herben, wenigen Fleiſche, runden etwas plattgedruckten Kerne, und kurzen Stiele. Der Baum bleibt klein, treibt nicht in die Höhe, ſondern kleine ſchwanke hangende Reiſer; Das Laub iſt mehr rund und platt, auch dunkler; Die Borke iſt ſchwärzlicht und nicht ſo platt: Ceraſus auſtera L. Ceraſus acidiſſima ſanguineo ſucco. C. B. auf deutſch ſchwarze ſaure Kirſchen genannt.

Beyde unterſcheiden ſich ſo weit unter einander, daß die Stämme nicht mahl Art haben, wenn ein Auge von der einen Sorte auf einen Stamm von der andern geſetzt wird.

Die dritte Hauptſorte, welche gleichſam das Mittel von jenen beyden iſt, hat runde, etwas plattgedruckte, groſſe Früchte mit rother Schelfe, weiſſem ſüßlichen Safte, und kurzem dicken Stiele. Das Laub iſt gröſſer, heller, breiter, die jungen Reiſer mehr weiß, und das Wachsthum iſt nicht voll ſo ſperhaft wie von jenen.

Dieſe nennen wir, weil die Frucht halb klar und faſt durchſichtig iſt, Glaskirſchen. Ceraſus Juliana L. Ceraſus carne tenera & aquoſa. C. B.

Die vierte Hauptſorte, welche aber eigentlich zu der erſten gehöret, kommt mit derſelben im Wachsthum und an Geſtalt der Früchte überein, nur daß die

Kirſche weiß iſt, und ganz klaren Saft hat. Dieſe nennen wir weiſſe Twieſelbeeren. Dieſe trifft man eigentlich in den Hölzern nicht wild an, ſondern die Twieſelbeeren ſind entweder ſchwarz oder doch dunkel roth.

Die fünfte Art wilder Kirſchen Prunus avium L. Ceraſus major ſeu ſylveſtris, fructu ſubdulci, nigro colore inficiente B. P. ſoll ſich vornemlich dadurch unterſcheiden, daß die untere Seite des Laubes rauh iſt. Ich bin aber noch zweifelhaft, ob es nicht mit der erſten wilden Kirſche einerley iſt.

Die Canadenſiſche Kirſche wächſet niedrig und Buſchweiſe, hat nur eine bittre Frucht. **Miller** nennet ſie, Ceraſus foliis lanceolatis, glabris, integerrimis, ſubtus caſiis, ramis patulis. **Duhamel** aber, Rayouminer, Nega, oder Minel. Sie ſchikket ſich gut zu Einfaſſungen, nicht aber zum Eſſen, hat übrigens viel ähnliches mit unſern wilden Kirſchen.

Von den Steinweichſeln wird in dem folgenden Abſchnitte gehandelt.

§. 95.

Ich laſſe nun dahin geſtellet ſeyn, ob jene erſte vier Hauptſorten alle urſprünglich ſind, oder von einer herkommen; wenn ich aber gegenwärtig Kerne ausſäe, ſo bringt jede die nemliche Art wieder hervor, und artet nie in die andre aus: Alle Spielarten, welche wir in den Gärten bauen, oder noch aus Kernen ziehen, laſſen ſich zu einer von dieſen Sorten rechnen.

Alle Garten-Kirſchen, deren ich an die ſechzig Abänderungen bey mir zähle, werden derowegen von mir in vier Haufen getheilet.

1) Schwar-

1) Schwarze ſüſſe Kirſchen. §. 96.
2) Weiſſe ſüſſe Kirſchen. §. 97.
3) Schwarze ſaure Kirſchen. §. 98.
4) Helle Glaskirſchen. §. 99.

§. 96.

1) Von den ſchwarzen ſüſſen Kirſchen haben wir zweyerley Abänderungen.

Sie ſind zum Theil ſaftig, weich und mehr rund; haben auch einen runden Stein; ſo nennen wir ſie ſchlecht weg **ſchwarze Kirſchen**, oder **Weichſeln, Kaſtebeer**; auf holländiſch Kriecken, auf franzöſiſch Guignes.

Oder ſie ſind lang, herzförmig, und haben einen langen Stein, auch härteres Fleiſch, ſo nennen wir ſie **ſchwarze Herzkirſchen.** des Ceriſes d'Eſpagne, ou Coeurets noirs.

§. 97.

2) Die weiſſen Kirſchen kann man eben wie jene in zwo Unterabtheilungen theilen.

Die runden weiſſen, heiſſen ſchlecht weg **weiſſe Kirſchen.** Des ceriſes blanches.

Die langen Herzförmigen nennen wir auch **weiſſe Herzkirſchen.** Des Coeurets blancs, oder wenn ſie bunt ſind, des Bigarreaux. Einen Herzkirſchenbaum nennet **Dühamel** Bigarreautier.

Merkwürdig iſt, daß es keine weiſſe ſaure Kirſchen giebt, da wir ſowol ſchwarze als rothe oder braune von beyderley Geſchmack haben.

§. 98.

3) Zum dritten Haufen rechnen wir ebenfalls zweyerley Kirſchen.

1) Recht ſaure, ſchwarze beym Tragus Emmerling, Bloderkirſchen genannt. Wenn ſolche groß ſchwarz, und ſaftig ſind, nennet man ſie Morellen, Amarellen. Holländiſch Moerellen.

2) Säuerlich ſüſſe Kirſchen, des aigredoux. Dieſe ſind mit die angenehmſten von Geſchmack. Des Griottes auf franzöſiſch; Die Holländer nennen dieſe und alle weiche Kirſchen, Kerſſen.

§. 99.

4) Von den Glaskirſchen giebt es keine Abänderungen; Die Franzoſen nennen ſie Ceriſes à courte queuë. Guindoliers.

Die vorerwehnten ſäuerlich ſüſſen ſind gleichſam das Mittel zwiſchen den ſauren Morellen, und den Glaskirſchen. Ich vermeine auf dieſe Weiſe, die unterſchiedene Veränderungen aus einander geſetzt, und die Namen deutlich gemacht zu haben; da ſonſt öfters ſolche verwechſelt und ein vor dem andern geſetzt werden. Quintinye bemerket, daß man in Poitou Guignes nenne, was in Paris Ceriſes, Ceriſe, was Meriſe; und Guindoux, was Griottes heiſſe; und eben ſo gehet es in Deutſchland.

Es beruhet nun darauf, ob man an dem Laube, Knospen, Blumen, oder Holze noch Kennzeichen entdecken kann, um jede Sorte genauer zu beſtimmen.

§. 100.

Alle Kirſchen kommen der Form nach überein, daß ſie eine runde glatte Kugel vorſtellen mit einer zu Zeiten kaum merklichen Nath.

Die Haut iſt glatt, glänzend, und nicht ſo gepudert, wie bey den Zwetſchen.

An

An der einzigen Bruſſelſche Bruyne iſt die Nath merklich, und man kennet dieſe daran.

An den Herzkirſchen gehet die Frucht ſpitz zu. Fructus turbinatus & quaſi quadrangulus.

An den Glaskirſchen iſt die Frucht etwas platt gedruckt.

Gereifelte Kirſchen, wie bey den Apfeln (§. 63) haben wir nicht.

§. 101.

Die gröſſeſten Kirſchen hält man für die beſten.

Sonderlich wenn ſie einen kleinen Stein haben.

Die gröſſeſte Kirſche iſt die Holländiſche Groote Princes; welche aber doch im Durchſchnitte noch keinen Zoll hält. Die gemeinen wilden haben ohngefehr vier bis fünf Linien im Durchſchnitte, und wenn ſie dieſer Maaſſe nahe kommen, nennet man ſie klein.

§. 102.

Die Farbe bey den Kirſchen iſt weiß, bunt, roth, braun, hellroth, ſchwarz-braun.

Weiß nennen wir, wenn ſie zwiſchen Schwefel und Citronen gelb ins Weiſſe ſpielen; denn weiß iſt ſonſt keine Kirſche.

Mir iſt nur eine einzige weiſſe Kirſche, welche gar nichts rothes hat bekannt; ſolche nennet man auf Deutſch die **Wachskirſche**, weil ſie die Farbe vom gelben Wachs hat.

Die mehrſten weiſſen Kirſchen haben an einer Seite roth untermenget, ſo nennen wir ſie bunt.

Die **hellrothen** Kirſchen, ſonderlich die Glaskirſchen haben über und über einerley Farbe, auſſer die Muſcatkirſche, Le Muſcat rouge, iſt oben an der

Spitze weislicht, als wenn die rothe Farbe verbli-chen wäre.

Theils rothe Kirſchen werden mit der Zeit ſchwarz; alsden nennen wir ſie, ehe ſie die völlige Schwärze erhalten, braun. So wird unſere gemeine May-kirſche, wenn ſie recht reif iſt, braun. Die Holländer haben die Bruſſelsche bruyne. Die Farbe hat auf den Geſchmack keinen Einfluß.

§. 103.

Der Stiel iſt, wie ſchon erwehnt worden, bey den mehrſten Kirſchen lang (§. 93) er behält die grüne Farbe, und iſt gemeiniglich etwas ge-bogen.

Die Glaskirſchen haben die kürzeſten; Die ſauren etwas längere; und die Twieſelbeeren die längſten Stiele.

Wenn die Kirſchen voll ſitzen, und freudig wach-ſen, ſind oft vier oder fünf Kirſchen an einem ge-meinſchaftlichen Stiele dolkenweiſe zuſammen ge-wachſen.

§. 104.

Das Fleiſch beſtehet bey den mehrſten Kirſchen aus Safte.

Eine Kirſche iſt nächſt dem Weine die ſaftigſte Frucht von allem Obſte, die Herzkirſchen haben et-was mehr Beſtandtheile, und die Groote Princes hat lauter veſt Fleiſch, welches man ſchneiden kann, ohn daß merklicher Saft heraus lauft.

§. 105.

Bey dem Safte iſt theils deſſen Farbe, theils der Geſchmack zu beobachten.

Die

Die Farbe iſt bey den mehrſten weiß, oder fällt ins röthliche; Bey den ſchwarzen ſauren iſt er dunkelroth und färbet ſtark, (§. 94) dem Geſchmack nach iſt der Saft ſüß, oder ſauer, oder ſäuerlich ſüß.

§. 106.

Einen merklichen Geruch haben die Kirſchen überall nicht.

Man kennet auch keine müskirte Kirſchen. Wir haben zwar die rothe und ſchwarze Muskatkirſche, ſie haben aber nichts parfümirtes.

§. 107.

Die Güte der Kirſchen beſtimmet der Saft.

Der Saft muß etwas haben, welches unſere Zunge auf eine angenehme Art reitzet.

Eine ſüſſe, aber unſchmackhafte (fadde) Kirſche finden wir daher ſchlecht, und wenn der Saft ſo ſauer iſt, daß er den Mund zuſammen zieht, iſt er uns unangenehm.

Hat hingegen eine ſüſſe Kirſche etwas weinhaftes, welches den Geſchmack erhebet; oder das Saure iſt durch eine eingemiſchte Süßigkeit gedämpfet, ſo finden wir einen Wohlſchmack daran. Daher werden die mehrſten den weinſäuerlich ſüſſen Kirſchen den Vorzug einräumen. Z. E. Le Muſcat rouge, Le Muſcat noir, Pragſche Muſcadel, Bruſſelſche bruyne, Amarant Kirſch, La Ceriſe royale. Es iſt nur Schade, daß die erſtern Arten ſelten und wenig Früchte zu bringen pflegen.

§. 108.

Die Zeit der Reife von allen Kirſchen fällt bey uns von der Mitte des Junius bis Ende des Julius.

Die frühe Maykirſche, La ceriſe precoce, iſt die erſte, und wenn ſie an einer warmen Mauer gezogen wird, kann man ſie ſchon zu Anfang des Junius eſſen.

Die doppelte Maykirſche, die Duk-Cherry folgen. Eine Varietät davon iſt die holländiſche Folyer, welche deswegen ſo genannt wird, weil die Früchte davon nicht zugleich reif werden, ſondern ſich einander folgen. Die ſchwarze Herzkirſche macht den Beſchluß, und die groote Princes iſt die allerletzte.

Um Kirſchen lange zu haben, hilft man ſich, wenn man einige Bäume ſchattigt und gegen Norden ſetzt; man muß aber dazu wohltragende Arten nehmen, z. E. die Holländiſche Krieck van den Broek, die Morellen.

§. 109.

Um gute Früchte zu haben, kann man ſolche auf wilde Stämme oculiren und abſäugen; oder man zieht gute Stämme aus Kernen; oder man läſſet ſich die beliebigen Arten aus Baumſchulen kommen.

Beym Oculiren hat man zu achten, daß ſüſſe Kirſchen auf ſüſſe, und ſaure auf ſaure Stämme oculirt werden, ſonſt wachſen ſie nicht ſo gut.

Bey den Kirſchen kann man am leichteſten neue gute Spielarten aus Kernen, ſonderlich von den weiſſen Kirſchen, ziehen. Dergleichen Stämme wachſen geſchwind, tragen bald; Ihre Früchte ſind zwar gemeiniglich etwas kleiner, als die von den Hauptſorten, aber eben ſo ſchmackhaft, und häufiger. Aus den Kernen von ſchwarzen Kirſchen wachſen gemeiniglich nur Twieſelbeeren.

Kir-

Kirſchen laſſen ſich nicht gut pfropfen, es wird dazu eine geſchickte Hand erfordert, durch Abſäugen geſchiehet die ſicherſte Vermehrung.

In Frankreich und England wird wenig aus Kirſchen gemacht; man hat dort nur wenig Arten. Die beſten Sorten erhält man in Holland, und in den deutſchen Baumſchulen.

Kirſchen laſſen ſich in Treibkaſten nicht gut treiben, auſſer der frühen May- und andern ſauren Kirſchen. Sie gerathen am beſten in freyer Luft.

Stark beſchneiden darf man ſie nicht, und dennoch müſſen die Bäume, ſonderlich von den weiſſen Kirſchen öfter geſtutzet werden, ſonſt treiben ſie zu ſehr in die Höhe, und man kann dſe Früchte nicht abbrechen.

Kirſchen an einem Spalier gegen Mittag pflegen nicht viel zu tragen; Man bekleidet hingegen die Wände gegen Abend und Mitternacht damit; da denn die Früchte viel ſpäter, und von den Morellen oft im October erſt reif werden, aber auch von ſchlechtem Geſchmack ſind.

§. 110.

Als beſondere Spiele der Natur ſind noch zu bemerken.

1) Die Kirſche mit gefüllter Blume.
2) Die Bouquetkirſche.
3) Die ſtersblühende Kirſche.
4) Die Zwergkirſche.

1) Von der doppelten Kirſche ſind verſchiedene Arten, als eine gefüllte Twieſelbeere: Le Meriſier à fleur double: Dieſe hat ſchöne groſſe Blumen wie kleine weiſſe Roſen, welche aber gänzlich unfrucht-

bar

bar ſind, und in der Mitte ſtatt des Staubweges zwey kleine Blättgen, folia ſtipulacea haben, alſo niemalen anſetzen.

Man hat weiter eine ſaure Kirſche mit gefüllter Blume; Le Ceriſier à fleur double, an welcher die Blumen kleiner und weniger gefüllt ſind, alſo noch zu Zeiten reiſe Früchte bringen.

Auſſerdem will man noch eine dritte Art haben, die gut tragen ſoll.

2) Die Bouquetkirſche, La Ceriſe à bouquet ou à brochets; Ceraſus racemoſa vno pediculo plura. B. Zeiget eine andere Art, von gefüllten Blumen. Denn an ſtatt, daß ſonſt in jeder Blume nur ein Staubweg iſt, ſind hier verſchiedene, deren jeder ein beſonders Eygen befruchtet, und von denen zu Zeiten zwey, drey bis fünf an dem nemlichen Stiele zur Reiſe kommen.

3) Die ſtetsblühende Kirſche gehöret mit unter die gefüllten; Denn der Blumen-Knoſpen, ſtatt bloſſe Blumen zu bringen, wächſet in ein zartes herunterhangendes Reis aus, an welchem die Blumen eine nach dem andern bey jedem Knoſpen einzeln hervor kommen und blühen, auch ſo noch einander reif werden, ſo daß der Baum bis im Herbſt blühet und Frucht bringet. Die Franzoſen heiſſen dieſe, La Ceriſe à grappes. Ceraſus ſemper florens.

4) Die Zwergkirſche, Ceraſus pumila *Linn.* bringet ſchlechte kleine Früchte; gehöret alſo nicht hieher, giebt ſonſt in Plantagen einen artigen Baum.

Ich finde auch eine Kirſche ohne Steine, Ceraſus ſine oſſiculis im Tournefort angeführt, kenne ſie aber nicht.

§. 111.

§. 111.

Die Kirſchen werden nach ihrer Art genutzet.

Die weiſſen Kirſchen auch die weichfleiſchichten ſchwarzen kann man faſt nicht anders, als roh zu eſſen nutzen.

Die Glaskirſchen ſchicken ſich vorzüglich zum einmachen mit Zucker, wozu man auch die Morellen gebraucht. Letztere gebraucht man zum Einmachen mit Eßig, wozu ſich aber die rechten ſauren beſſer ſchikken. Dieſe werden auch, ſo wie die ſchwarzen Herzkirſchen im Ofen getrocknet.

Von den ſchwarzen ſauren Kirſchen macht man Kirſchenwein, und es wird ein ſehr geſundes und in vielen Krankheiten anzuwendendes Waſſer davon übergezogen.

Eine gute Art, die Kirſchen einzumachen, iſt folgende: Man ſchüttet in ein klein recht dicht gemachtes Fäßgen von den beſten Morellen mit kurzabgeſchnittenen Stielen ſchichtweiſe, und allemahl darzwiſchen feinen pulveriſirten Zucker. Damit die Zwiſchenräume angefüllet werden, muß man das Faß im Einfüllen öfters rütteln. Auf ein Faß von 6. bis 7. Quartier rechnet man 4. Pfund Zucker, auch in kleine Stücke gebrochenen Kanel und Gewürznelken, von jedem 1. Quentin. Wenn das Faß voll, läſſet man es vierzehn Tage lang offen liegen. Faßkirſchen einzumachen.

Nach ein paar Tagen gerathen die Kirſchen in heftige Gährung, das Faß muß alsdenn täglich einige mahl gerühret werden; Nach vierzehn Tagen wird das Faß zugeſpündet. Dergleichen Kirſchen ſchmekken faſt, als wären ſie mit Brandtewein eingemacht. Es iſt alſo beſſer, daß man den Zucker vorher läutert,

und

und ſo übergiebt; Da man denn das Faß gleich zuſpunden und veſt verpichen ſoll, damit es keine Luft erhalte. Man kehret es ſodann alle Tage einmahl das unterſte zu oberſt; und füllet, wenn ein Faß angebrochen worden, die Kirſchen lieber in mehrere Gläſer.

Kirſchen zum Braten auf andre Art.

Nehmet ſchwarze reife Kirſchen; entlediget ſolche von Stielen und Steinen; drucket ſie durch ein Haaren Tuch: Hebet den herauskommenden Saft eine Nacht im Keller in einer Bouteille auf.

Des andern Tages nehmet ſchöne reife ſchwarze Kirſchen, ſchneidet die Stiele kurz ab, daß man ſie dran eben anfaſſen kann; wieget zu 1 Pfund Kirſchen 2 Pfund Zucker ab; laſſet dieſen mit ein Drittel von jenem Safte und zwey Drittel Eßig gelinde unter beſtändigem Abſchäumen kochen, und darauf in einem irdenen Gefäß erkalten; füllet inzwiſchen die Kirſchen in Gläſer mit etwas darzwiſchen geſtreueten Gewürznägelein; Gieſſet den kalten Zucker überher, und bindet die Gläſer mit Blaſen veſt zu.

Eßigkirſchen.

Packet in ein Glas ſchichtweiſe erſt geriebenen Zukker, und alsdenn ſchwarze ſaure reife Kirſchen ohne Stiele, bis das Glas voll iſt. Gieſſet ſtarken gekochten und erkalteten Eßig überher; Bindet das Glas nur mit Papier zu, ſtecket mit einer Nadel hin und wieder Löcher durch; Laſſet das Glas eine Zeitlang an der Sonne ſtehen, und verwahret es hernach an einem trocknen Orte.

Man iſſet alle bisher beſchriebene Kirſchen zum Braten.

Mit Zucker werden die Kirſchen auf mancherley Art eingemacht; Folgende ſcheint mir aber eine der bequemſten zu ſeyn.

Neh-

Nehmet zu 1 Pfund ſchwarze Kirſchen ſo viel geriebenen feinen Zucker; zu rothen aber etwas weniger; Packet die Kirſchen mit dem Zucker ſchichtweiſe in eine Pfanne, ſo daß die unterſte und oberſte Schicht von Zucker ſey; Preſſet andre Kirſchen durch, gieſſet von dem Safte ſo viel über jene, bis ſie bedeckt ſind; Laſſet ſie einmahl aufſieden, und darauf die Nacht mit einem übergedeckten Tuche ſo ſtehen, des andern Tages aber wieder kochen, bis die Kirſchen klar ſind. Sollte der Saft ſodann noch nicht dick genug ſeyn, werden die Kirſchen vorher heraus genommen und in Gläſer gethan; Der Saft aber wird beſonders zu ſeiner Dicke gekocht, und kalt drüber gegeben. Kirſchen mit Zukker einzumachen.

Glaskirſchen oder Amarellen trocknet man alſo. Thut die Kerne heraus; läutert zu fünf viertel Pfund Kirſchen ohngefehr 1 Pfund Zucker, wenn er anfänget zu kochen, ſchüttet die Kirſchen hinein; laſſet ſie ein paar mahl aufkochen; gieſſet den Zucker ab, laſſet ihn auf die Hälfte einkochen, ſchüttet die Kirſchen wieder hinein, und laſſet ſie bis den andern Morgen darin ſtehen bey einem warmen Ofen. Sezzet ſie den folgenden Tag wiederum aufs Feuer, und wenn der Zucker kochen will, ſo nehmet ſie ab, gieſſet den Zucker durch einen Durchſchlag davon, und laſſet ſie auf mit Zucker beſtreutem Papiere beym Ofen trocknen. Will man den Kirſchen ein beſſers Anſehen geben, ſo läſſet man eine ganze Kirſche am Stiele, und ſtecket an dieſen noch fünf andre geöfnete und von den Steinen gereinigte Kirſchen. Trockene eingemachte Kirſchen.

Die Franzöſiſche Ceriſe de Montmorenci kann man auch ohne Zucker am Ofen trocknen, und als eine Konfitüre aufſetzen. Trockne Kirſchen ohne Zucker.

Kirſchen-Saft. Am nützlichſten iſt, wenn man die ſauren Kirſchen zu einem dicken Saft einkocht; Man ſetzt die Kirſchen, nachdem die Stiele abgerupfet worden, in einem Keſſel aufs Feuer, ſo zerkochen ſie; man rühret ſie, damit ſie nicht anbrennen, fleißig mit einem Holze um, bis ſie allerſeits zerplatzet ſind, und von den Steinen los gehen, alsdenn reibet man ſie durch einen Durchſchlag, daß die Steine zurück bleiben, und kochet den Saft unter ſtetem Umrühren ohne zugethanes Waſſer oder Zucker ſo lange, bis er zu einem dikken Rob oder Brey wird, und erkaltet ſich ſchneiden läſſet; darauf füllet man ihn in einen ſteinernen Topf, und verwahret ihn in einem trocknen Zimmer, ſo erhält er ſich mehrere Jahre. Sollte er oben ſchimlicht werden wollen, ſo ſetzet man den ganzen Topf etwas in einen Backofen, nachdem das Brot herausgenommen worden, ſo wird er wieder gut. Man kann von dieſem Rob zu Saucen, und in Torten gebrauchen, auch Kirſchwein davon machen; Da man denn aber auch klein geſtoſſene Steine dazu nehmen muß.

Kirſchwein. Den Kirſchwein macht man ohngefehr auf die Weiſe wie beym Schleenwein oben S. 126. gezeiget worden; es muß aber etwas Zucker dazu, welcher vorher geläutert worden. Der Kirſchwein verträget auch etwas Zimmet, ſo hält er ſich beſſer.

Kirſchen-Extract. Man bereitet auch folgender Maaſſen einen Kirſchen-Extract, woraus man allemahl Kirſchwein machen kann. Laſſet von den ſchwarzen ſauren Kirſchen mit ſamt den Kernen recht klein ſtoſſen; preſſet ſie durch, und laſſet den Saft nochmahl, damit er recht klar werde, durch ein Hartuch laufen: Thut ſodann ohngefehr zu ein Quartier Saft ein Pfund fein geſtoſſenen weiſſen Zucker, rühret ihn ſo lang bis er

zer-

zergangen iſt; und füllet den Saft in Bouteillen. Dieſe müſſen recht rein und trocken ſeyn: Man giebt in jede ein paar Stück Negelken und ein klein Stück Zimmet, pfropfet ſie recht zu, verpichet ſie, und ſetzt ſie in Sand in den Keller.

Man ſtöſſet eine Parthey von den beſten ſchwarzen ſauren Kirſchen mit den Kernen, giebt ſolche in ein Glas, gieſſet Franzbrandtewein überher: läſſet es einige Tage ſtehen, rüttelt es aber fleißig um. Wenn der Brandtewein alle Kraft aus den Kirſchen gezogen hat, wird er abgegoſſen, und die Kirſchen ausgedruckt; alsdenn gieſſet man den Brandtewein über friſch geſtoſſene Kirſchen, und verfähret wie vorhin: Endlich nimmt man auserleſene friſch abgeflückte Kirſchen, ſchneidet die Stiele kurz ab; thut ſie in eine Flaſche, gieſſet jenen Brandtewein drüber; ſchüttet nach Belieben geläuterten Zucker hinzu, und verwahrt es zum Gebrauch. Kirſchbrandtewein.

Auf eine kürzere Art giebt man die geſtoſſenen Kirſchen in einen ſteinern Topf mit Zucker und ein wenig Zimmet; gieſſet Franzbrandtwein drüber, läſſet es acht Tage an einem kühlen Orte ſtehen. Reibet alsdenn alles durch ein Haaren-Tuch, und verwahret den klaren Saft in wohlvermachten Bouteillen. Er hält ſich Jahr und Tag, und wird unter Wein gemiſchet. Kirſch-Ratafia.

§. 112.

So angenehm der Geſchmack der Kirſchen iſt, ſo ſehr iſt zu bedauren, daß ſie ſo bald paßiren, und daß man kein Mittel weiß, ſie zu erhalten.

So wie eine Kirſche reif iſt, muß ſie gepflücket und gegeſſen werden; ſie faulen ſonſt gleich, vornemlich in regnitem Wetter. Zudem iſt es eine angeneh-

me Speiſe für die Vögel; Gegen welche man ſie, da in der Jahrszeit noch kein Korn reif iſt, kaum vertheidigen kann.

Dritter Abſchnitt.
Von den Steinweichſeln, und Prunus avium.

§. 113.

Den Kirſchen kommt am nächſten der Steinweichſel Baum; Prunus Mahaleb. (§. 92) The Rock, or Perfum'd Cherry auf engl.

Es kann aber derſelbe nicht zum Eſſen genutzet werden; ich erwehne ihn blos um keinen zu dieſem Geſchlechte gehörenden Baum vorbey gehen zu laſſen. Es werden davon die Kerne gebraucht, welche einen gar angenehmen Geruch geben. Die Franzoſen nennen ihn Le Bois de St. Lucie, weil er ein ſchönes gelbes Holz giebt. Er unterſcheidet ſich von den Kirſchen dadurch, daß er ſeine Blumen und Früchte Büſchelweiſe bringet, floribus corymboſis.

Vierter Abſchnitt.
Von den Pflaumen.

§. 114.

Wir haben verſchiedene Arten von Pflaumen, (§. 92) welche ſowol nach dem Geſchmacke als nach der Form, der Farbe und dem Wachsthum unter-

unterſchieden ſind, dennoch von einer Stamm-art hergekommen zu ſeyn ſcheinen.

Man hält den wilden Pflaumenbaum, welche wir Hundspflaumen, Pruna cerea minora præcocia I. B. H. 1. 189. gelbe Spillinge, zu nennen pflegen, für die Stammutter. Er hat Stacheln, und trägt kleine, runde, gelbe oder röthliche, mehligte, unſchmackhafte, Früchte. Ich bin aber noch zweifelhaft, ob man nicht unſere gemeine Zwetſchen Prunus damaſcena fructu oblongo dulci atro coeruleo auch billig als eine urſprüngliche Stammart anſehen müſſe. Denn die Steine von dieſen geſäet, bringen nichts als ähnliche Zwetſchen, und haben auch Stacheln, alſo ein wildes Anſehen; aus den Kernen von jenen werden aber nie Zwetſchen oder ähnliche Arten wachſen: wenn die Zwetſchen cultivirt und oculirt werden, verlieren ſie die Stacheln, erhalten ein zahmes Anſehen, und die Früchte werden gröſſer. Vielleicht iſt von dieſen Zwetſchen die Stammart, die oben S. 133. erwehnte Krecken, welche die Pflaumen mit den Schwarzdornen verbindet (§. 126)

§. 115.

Die Franzoſen machen einen andern Unterſcheid, und nennen Prunes ſolche, bey denen das Fleiſch nicht von den Kernen losgehet; Mirabelles hingegen, in welchen der loſe Kern keinen Zuſammenhang mit dem Fleiſche hat.

Es ſcheint aber dieſer Unterſcheid nicht in der Natur gegründet, und nicht von Beſtande zu ſeyn; Wir haben auch verſchiedene Arten von Prunes und Mirabelles die ſich gar zu ähnlich ſind. Z. E. La prune verte und La Mirabelle verte.

§. 116.

Einen andern Unterſcheid giebt die äuſſerliche Form, da einige Kugelrund, andre aber länglicht ſind.

Auch dieſer Unterſcheid allein dürfte nicht hinreichend ſeyn, um eine beſondere Art zu beſtimmen, indem wir ähnliche Pflaumen haben, welche nur Spielarten zu ſeyn ſcheinen, an welchen die Früchte theils rund, theils länglicht ſind, z. E. die verſchiedene Arten von Damas.

§. 117.

Ein drittes Merkmahl giebt die Farbe.

Denn die mehrſten Pflaumen ſind entweder dunkelviolet, oder ſie ſpielen aus dem gelblichen ins röthliche; nur wenige, welche Spielarten von letztern zu ſeyn ſcheinen, fallen ins weisliche oder grüne.

Alle Pflaumen ſind mit einem blauen, bläulichen, oder weiſſen Staube bedecket.

§. 118.

Im Stiele, Fleiſche, Safte, Geſchmack, Geruche kommen ſie ſich unter einander mehr ähnlich.

Der Stiel iſt an allen dünne und kurz. Das Fleiſch iſt bey einer Art etwas feſter, ſaftiger, oder mehlichter, als bey andern, allemahl aber gelblicht von Farbe.

Der Saft hat allemahl die nemliche Farbe, nur daß er zu Zeiten ſüſſer iſt. Der Kern richtet ſich nach der Form der Frucht, und iſt in den Zwetſchen lang; in andern Pflaumen mehr oval; allemahl aber platt gedruckt. Einen Geruch hat keine Pflaume. Zu einer guten Pflaume erfordert man ein ſaftiges, zartes,

tes, feines, leicht ſchmelzendes Fleiſch, und einen ſüſſen, dabey parfümirten Saft, von angenehmen Geſchmacke: wenn das Fleiſch hingegen mehlicht, trocken und unſchmackhaft iſt, taugen ſie nichts.

§. 119.

Die Zeit der Reife iſt vom Julius an bis im September.

Einige Sorten kommen früher als die andern. La prune precoce iſt die allererſte. Die früheſten ſind am mehrſten geachtet, weil ſie eine Lücke ausfüllen, wenn die Kirſchen aufhören, und ehe Pfirſchen ankommen; die übrigen Pflaumen würden mehr geachtet werden, wenn nicht die zugleich reif werdende Apricoſen und Pfirſchen ſie verdrengeten. Sie ſind uns alſo vornemlich angenehm, wenn Pfirſchen fehlen, und es iſt nur Schade, wenn die Pfirſchen vom Froſte Schaden nehmen, daß die Pflaumen auch ſelten anzuſetzen pflegen.

§. 120.

Die beſten Pflaumen erhält man aus Frankreich, man kann ſie auch durch oculiren fortpflanzen.

Pflaumen laſſen ſich eher als anderes Steinobſt durch Pfropfen vermehren, wenn der Spalt nur nicht ins Mark gemacht wird.

Zwetſchen kann man gut aus Kernen und Ausſchöslingen vermehren; Die gepfropfeten aber haben beſſere und gröſſere Früchte. Alle Pflaumenbäume laſſen ſich leichter, als ander Obſt ziehen, weil ſie nicht ſo ſehr ins Holz treiben. Sie wollen aber nicht ſtark beſchnitten ſeyn, und tragen auch am alten Holze. Daher ſchicken ſie ſich nicht am Spalier.

§. 121.

Verwahren kann man Pflaumen ſo wenig als Kirſchen.

Beyde ſind dazu zu ſaftig. Doch kann man Zwetſchen wol vierzehn Tage auf einer luftigen Kammer eßbar erhalten, zuletzt aber werden ſie welk.

Man hat verſuchet, ſie in gläſerne oder zinnerne Flaſchen zu packen, die Luft heraus zuziehen, und die Flaſche in einen tiefen Brunnen zu hangen. Die daran zu wendende Mühe wird aber ſchwerlich belohnet werden.

Eine andre Vorſchrift um Pflaumen zu verwahren, iſt folgende: nehmet ſchönen weiſſen Sand, waſchet ihn in Waſſer rein ab, daß das Waſſer klar bleibet, und alle irdiſche Theile getrennet werden; laſſet ihn auf einem Tuche in der Sonne recht trocknen. Packet die Pflaumen mit Stielen ehe ſie recht reif werden, Schichtweiſe in ein klein Tönngen, füllet die Zwiſchenräume mit dem Sande aus. Schlaget den Deckel zu, und ſetzet das Tönngen in ein trocknes Zimmer; ſo halten ſich die Pflaumen lange Zeit. Ich habe es aber nicht verſuchet.

§. 122.

Merkwürdige Abweichungen ſind: Die Pflaume mit gefüllter Blume, und die ohne Stein.

Die erſtere hat nichts beſonders; Die letztere aber, La prune ſans noyeau, Prunus nucleo nudo ſegmento circuli oſſeo comitato. *Duham.* iſt merkwürdig, weil der bloſſe Kern ohne Gehäuſe im Fleiſche ſitzt; ſie iſt ſonſt klein und nicht gröſſer, als eine Schlehe, auch ſäuerlich von Geſchmack, aber gut zum Einmachen.

§. 123.

§. 123.

Dieſemnach nehme ich zwo Hauptarten von Pflaumen an, unſre Zwetſche Prunus damaſcena, la Prune de Damas, und die rechten Pflaumen.

Von beyden hat man viele Abänderungen. Unter denen im eigentlichen Verſtande genommenen Pflaumen, ſind die grünen die beſten, und zwar diejenigen, welche die Franzoſen Reine claude oder Mirabelle verte, die Engländer aber the Green Gage Plum nennen, die Zwetſchen ſind bey uns vom gemeinſten Gebrauche.

§. 124.

Die Zwetſchen und Pflaumen laſſen ſich faſt wie die Kirſchen nutzen.

Inſonderheit ſind die Zwetſchen zum trocknen gut. Die grünen Mirabellen ſind vortrefflich, wenn ſie gelinde getrocknet und mit Zucker zubereitet werden. Die eigentliche grüne Pflaume La prune verte tauget hingegen dazu gar nicht, weil ſie mehlichtes Fleiſch hat und ſich nicht vom Stein löſet. La prune de Tours zieht man in Frankreich zum trocknen vor. La prune precoce wird in Zucker eingemacht, und deswegen vornemlich geachtet: Zum Einmachen ſchickt ſich die Prune ſans noyeau. (§. 122)

Man kocht die Zwetſchen zu einem Safte ein wie die Birnen, und iſſet ſolchen, wie das Hanebutten-Mark zum Braten, wenn es vorher mit Wein und Zucker auch Citronenſafte durchgerührt worden. Zwetſchenſaft.

Die Zwetſchen werden folgender Geſtalt mit Eßig eingemacht. Man nimmt reiſe, aber noch nicht weiche Zwetſchen, läſſet die Stiele daran, wiſchet ſie ab Eßig-Zwetſchen.

und durchſticht ſie mit einer Spicknadel einige mahl, Zu 60. Zwetſchen nimmt man 3. Pfund Zucker und ein Quartier Eßig; läſſet dieſen nebſt dem Zucker und einem Loth Zimmet auch halb ſo viel Nelken in einem verzinnten meßingen Keſſel kochen, bis der Zucker etwas dick wird. Wenn er kalt geworden, wird er über die Zwetſchen gegoſſen und bleibt 8 Tage drauf ſtehen; denn wird er abgegoſſen, abermahls dick gekochet, und wieder über gegoſſen. Nach acht Tagen werden die Zwetſchen mit dem Zucker gekocht, bis ſie anfangen zu platzen: Wenn ſie kalt geworden, pakket man ſie in Gläſer oder ſteinern Töpfe, und gieſſet den Zucker überher.

Nach einer andern Vorſchrift, nimmt man zu 6 Pfund Zwetſchen nur 2½ Pfund Zucker und ein Quartier Eßig: Klaret den Zucker mit dem Eßig erſt ordentlich ab, mittelſt Zugebung des zu Schaum geſchlagenen Weiſſen von einem Ey; wiederhohlet auch das Aufkochen des Eßigs nur drey Tage lang nach einander, läſſet die Zwetſchen darin zum letzten mahle nur etwas aufkochen; Verfahret übrigens wie vorher, und bindet zuletzt die Gläſer veſt zu.

Die Zwetſchen gerathen auf beyde Art, und halten ſich zwey Jahre.

Zwetſchen-Marmelade. Werfet Zwetſchen in heiß Waſſer, um die Haut abziehen zu können; Machet die Kerne heraus; wieget zu 5. Pfund ein Pfund Zucker: kochet die Zwetſchen mit dem Zucker unter ſtetem Umrühren, mit einem hölzernen Löffel, um das Anbrennen zu verwehren, über einem gelinden Feuer, bis die Maſſe ſteif genug iſt; miſchet ſodann die aufgeklopfete und geſchelte Kerne drunter, und verwahret die Marmelade in ſteinernen Töpfen. Man füllet

ſie in Torten, oder macht auch mit Wein, Zucker, und Citronenſchalen Suppen davon.

Eine andre in Tarten gut zu gebrauchende Marmelade von Pflaumen oder Apricoſen macht man alſo: Man läſſet ſie nach heraus genommenen Steinen gelinde zu einem Muß kochen, ſchüttet dieſes in ein Haaren Sieb, und rühret es mit einem Löffel ſtark durch; Nach dem Gewichte des Safts läutert man ſo ſchwer Zucker, ſchüttet die Marmelade hinein, rühret beydes unter einander, läſſet es auf dem Feuer heiß werden, aber nicht kochen, füllet es in Gefäſſe, und ſtreut geſtoſſenen Zucker dick überher. Marmelade von Pflaumen und Apricoſen.

Die leichteſte Art Pflaumen einzumachen, welche die Franzoſen daher à la bourgeoiſe nennen, iſt: Prunes à la bourgeoiſe.

Nehmet Pflaumen, indem ſie reif werden wollen, die grünen ſind die beſten; ſtecket mit einer dikken Nadel hin und wieder hinein; wieget eben ſo ſchwer Zucker auch wol etwas weniger ab, läutert ihn bis er ſpinnet, laſſet die Pflaumen darin ſieben bis acht mal aufſieden, ſchäumet ſie fleißig ab, beweget ſie auch beſtändig; wenn ſie halb kalt ſind, werden ſie mit einem Schaumlöffel heraus gefiſchet, in ein Glas gethan, und der Zucker wenn er vollens erkaltet, überher gegoſſen.

Wenn die grünen Pflaumen oder Reine claude eingemacht werden, müſſen ſie eine grüne Farbe behalten; deswegen wirft man ſie, nachdem ſie einige mahle durchſtochen worden, in kochendes Waſſer; Sie ſinken darin zu Grunde; wie ſie in die Höhe kommen, werden ſie vom Feuer genommen, und des folgenden Tages mit eben dem Waſſer wieder ans Feuer geſeʒt, ohne daß ſie kochen. Wie ſie weich werden, und ſich mit den Fingern drücken laſſen, werden Grüne Pflaumen einzumachen.

der

den ſie in kaltes Waſſer geworfen, und zu 100 Pflaumen 10 Pfund Zucker geläutert; davon giebt man zwey Drittel 24 Stunden lang auf die Pflaumen, läßt den abgegoſſenen nebſt dem zurück behaltenen etwa zwölf mal aufſieden, gieſſet ihn über die Pflaumen; Nach zween Tagen muß der Zucker abermals ſo oft aufkochen, und wird wieder über die Pflaumen gegoſſen; Nach 24 Stunden wird der Zucker gekocht bis er Perlen am Löffel macht, alsdenn läſſet man die Pflaumen darin ein paar mal aufſieden, füllet ſie in Gefäſſe, und gieſſet den erkalteten Zucker überher.

Faßzwetſchen. Man kann die Zwetſchen auch wie bey den Faßkirſchen (§. 111) gelehrt worden, einmachen.

Getrocknete Zwetſchen. Man trocknet die Zwetſchen, ſo wie bey den Aprikoſen gelehrt wird; ſie müſſen aber abgenommen werden, wenn ſie ſich eben färben, man ſchelet ſie nicht, ſondern ſticht nur mit einem ſpitzen Meſſer einige mal hinein.

Gebackene Zwetſchen. Wenn man ſie in den Ofen recht backen will, muß der Ofen im Anfange nicht ſehr warm ſeyn, damit ſie erſt welk werden, ſonſt lauft der Saft heraus; wenn man ſie denn, ehe ſie recht trocken ſind, heraus nimmt, und ſie unten am Stiel gelind drucket, ſchiebet ſich der oben ſpitzige Stein leicht heraus, man drucket ſie wieder zuſammen, packet ſie neben einander auf ein Brett, und bringt ſie denn anderweitig in den Ofen.

Aus den grünen Pflaumen muß man mit einem Hölzgen, welches man unten, wo der Stiel geſeſſen, hinein ſtoßt, den Stein zur Spitze herausſchieben, wenn ſie etwas welk und trocken ſind: Sind ſie noch zu hart, ſo macht man oben eine kleine Oefnung.

§. 125.

§. 125.

In einem franzöſiſchen Kochbuche finde eine Regel, daß man die Pflaumen zum Eſſen des Morgens vor Sonnen-Aufgang pflücken ſolle.

Vermuthlich gehöret aber ein zärtlicher franzöſiſcher Mund dazu, um zu ſchmecken, ob eine Frucht eben vor oder nach Sonnen-Aufgang gepflücket ſey.

So viel iſt jedoch gewiß, daß eine Frucht, welche gebrochen wird, wenn eben das Fleiſch von der Sonne recht durchgewärmet worden, etwas mattes im Geſchmacke habe. Man muß alſo ſolche vorher in einem Keller oder kühlen Zimmer abkühlen laſſen; alſo iſt es beſſer, wenn man die friſch zu eſſenden Früchte überhaupt, ſonderlich Kirſchen, des Morgens früh pflücket, ehe die Sonne ſie erwärmet hat; denn was man einmachen oder aufheben will, muß recht trokken ſeyn.

Es kann auch ſeyn, daß die Früchte ſchmackhafter ſind, wenn ſie eben den friſchen Thau eingeſogen haben, als wenn ſie von der Sonne durchgewärmet worden.

Fünfter Abſchnitt.

Von den Schlehen und Kriechen.

§. 126.

Der Schleedorn, Prunus ſpinoſa (§. 92) franz. Le Prunelier, iſt ſchon oben beſchrieben worden. S. 125.

Er iſt merkwürdig wegen des davon zu machenden Weins, wozu Anweiſung gegeben iſt. S. 126.

Der

Der gemeine Mann macht die Schlehen mit Senf ein; Ein Gericht, das auf vornehmen Tafeln wol keinen Beyfall finden mögte.

Man pflegt auch wol davon zu trocknen, wenn die friſchen Schlehen rar ſind, um ſich zum Schlehwein damit zu helfen. Denn die Blumen von Schwarzdornen verfrieren ſo leicht als andre Pflaumen und Kirſchen. Das Trocknen muß aber langſam in einem Zimmer auf dem Ofen geſchehen; In einem Backofen trocknen ſie zu ſehr aus.

Eine zahme Art von dieſem wilden Schwarzdorn, und gleichſam das Mittel zwiſchen dieſen und den Pflaumen, iſt, was wir **zahme Schlehen oder Kriechen** nennen (§. 114) Prunus inſititia L. Prunus fructu minori auſtero *Tourn.* Pruna Auguſto matureſcentia, minora & auſteriora C. B. P. engl. The blak bullace Tree. (S. oben S. 133) Dieſe ſind Kugelrund, etwas gröſſer als jene Schlehen, von gleicher Farbe, herben Geſchmack, und haben nur einen Vorzug für die, die Veränderung liebende Jugend, weil ſie früher, als andre Pflaumen reif werden, und alle Jahr voll tragen. Man ſollte glauben, daß dieſe Krecken, da ſie nicht ſo herbe ſind, beſſer zum Schlehwein wären, aber eben deswegen ſchicken ſie ſich gar nicht dazu.

Sechſter

Sechſter Abſchnitt.
Von den Apricoſen.

§. 127.

Es iſt ſchon oben zum Theil angeführt worden, worin ſich die Apricoſen von den Pflaumen und Kirſchen unterſcheiden (§. 93)

Der Ritter Linne nennet den Apricoſenbaum, Prunum Armeniacam, floribus ſeſſilibus foliis ſubcordatis. Auf franzöſiſch heiſſet er L'Abricotier und auf engliſch The Apricock or abricot Tree.

§. 128.

Der Baum macht ſich im Wachsthum kenntlich.

Er treibt ſtark ins Holz, braune, glänzende Zweige, mit groſſen hervorſtehenden Augen. Sein Laub iſt gröſſer und breiter, auch glänzender und platter, hat lange Stiele, fällt ins herzförmige, und endiget ſich in eine Spitze. Der Baum verträgt nicht, daß er ſtark beſchnitten wird, ſondern will vielen Willen haben, wenn er gut tragen ſoll; Ich habe ſelber einen Apricoſen-Baum gehabt, der einen ganzen ziemlich hohen Giebel von einem Gebäude allein bekleidete.

Die Blüthe kommt der von den Pflaumen ſehr nahe, nur daß ſie keine Stiele haben: Der Apricoſen-Baum blühet am erſten von allen.

§. 129.

Die Form der Apricoſen iſt Kugelrund.

Nur an einigen fällt ſie mehr ins länglichte, und ſo ſind die Früchte auch etwas platt zuſammen gedruckt;

druckt; an allen iſt die Nath Sulcus (§. 93) kenntlicher, als an denen vorhin beſchriebenen Früchten.

§. 130.

In der Gröſſe kommen ſie ſich ziemlich einander gleich.

Die größten halten etwa zween pariſer Zoll im Durchſchnitte, und die kleineſten nicht viel unter anderthalb.

Le gros abricot iſt die gröſſeſte, trägt aber auch am wenigſten.

L'Abricot d'orange iſt eine der kleineſten, trägt aber auch am häufigſten.

L'Abricot blanc iſt die längſte und platteſte.

§. 131.

Die Haut und Farbe iſt bey allen einerley.

Sie ſind inwendig durchaus, auch auſſen über und über gelb; auſſer daß die mehrſten an der einen Seite eine Röthe anzunehmen pflegen.

L'Abricot blanc iſt blaſſer als die übrigen.

Die Orangen-Apricoſe wird, wenn ſie die volle Sonne hat, zu Zeiten faſt braungelb und größtentheils roth.

Le gros Abricot hat dunkelgelbes Fleiſch.

§. 132.

Das Fleiſch an allen Apricoſen iſt etwas mehlicht und fäſericht, hat nicht vielen Saft, und iſt dabey ſüß; im Geſchmacke kommen ſich alle Arten ziemlich ähnlich: Sie haben auch alle einen eigenen, aber nicht ſehr merklichen Geruch.

Wir halten alſo diejenigen Apricoſen für die beſten, welche am wenigſten mehligt ſind, und einen

ſüſſen,

ſüſſen, aber dabey reitzenden Geſchmack, Le goût piquant haben. Schlecht nennen wir ſie, wenn ſie trocken und mehligt, und zwar ſüß aber unſchmackhaft oder gar ſtockigt ſind.

§. 133.

Die Apricoſen würden daher weniger als ander Obſt geachtet ſeyn, wenn wir nicht die Abwechſelung liebten; Zudem giebt die Zeit ihrer Reife ihnen einen Vorzug.

Sie werden nemlich im Julius und Auguſt reif, wenn die Erdbeeren aufhören, und die beſten Kirſchen paßirt ſind; uns alſo angenehm iſt, eine Veränderung zu haben. Sie kälten den Magen nicht ſo, und ſind nicht ſo leicht ſchädlich, wie die Pflaumen und Pfirſchen. Ihre angenehme Farbe reitzet auch.

§. 134.

Alle Apricoſen unterſcheiden ſich, daß in einigen der Kern bitter, in andern aber ſüß wie eine Mandel iſt.

In denen ſüßkernigten, z. E. in der Orangen-Apricoſe und Le gros apricot iſt der Kern ſüſſer und ſchmackhafter, als eine Mandel oder Nuß, und verdient zu Zeiten mehr, als das Fleiſch ſelber gegeſſen zu werden.

Man kann indeſſen aus dieſem zu wenig merklichen Unterſchiede keine zwo beſondre Sorten herleiten.

Der Stein wird leicht geöffnet, wenn man an der ſcharfen Seite, wo die Furchen ſind, in der Mitte die Schärfe des Meſſers nur ſo weit einſetzet, daß der Stein dran hanget, und läſſet das Meſſer mit einen gewiſſen Ruck von oben auf den Tiſch fallen, daß die

untre Kante des Steines den Tiſch berühret, ſo ſpringet er wie Glas mitten von einander.

Oder man faſſet das Heft des Meſſers zwiſchen den drey Hinterfingern der linken Hand, und deſſen Schneide zwiſchen dem Daumen und dem Zeigefinger, ſo daß dieſe mit der Schärfe eben parallel ſtehen, leget alsdenn den Apricoſenſtein auf die beyden Finger, daß er recht mitten über der Schneide ſchwebet; und ſchlägt mit einem Schlüſſel oder einem andern Körper auf den Kern mit einem Rucke.

Oder man faſſet das Heft des Meſſers wie vorhin, und hält den Stein zwiſchen dem Daumen und Zeigefinger quer über der Schneide; alsdenn werden mehrere gelinde Schläge erfordert, die den Stein almählig aufberſten machen.

§. 135.

Man kann die Apricoſen wie anders Steinobſt vermehren, auch aus Kernen ziehen.

Man oculirt ſie, oder ſauget ſie ab auf wilde Pflaumenſtämme, welche dazu am beſten ſind: Wilde Apricoſenſtämme ſind zu weichlich. Pfropfen laſſen ſie ſich nicht leicht.

Man erhält aus Kernen neue Spielarten, und ſolche ſchicken ſich am beſten zu hochſtämmige; denn wenn ſie ja verfrieren, kann man allemal Stämme in Vorrath haben, und den Abgang erſetzen.

§. 136.

Apricoſen gerathen am beſten auf hochſtämmigen Bäumen, ſie ſind aber für unſre rauhe Gegenden ſchon etwas weichlich.

Um alſo gute Früchte zu haben, geht man am ſicherſten, Bäume am Spalier zu ziehen, man kann ſolche

ſolche gegen den Froſt vertheidigen, und ſo tragen ſie ſicher und alle Jahr.

Die hochſtämmigen Bäume erfordern eine warme Gegend, und daß ſie in Schutz ſtehen, ſonſt verfrieret nicht allein die Blüte, ſondern auch der Baum nimmt ſelber Schaden. Wenn hochſtämmige Bäume aber Früchte anſetzen, ſind ſie viel ſüſſer und ſchmackhafter, wiewol etwas kleiner als die vom Spalier. Die Orangen-Apricoſe ſchickt ſich faſt allein in freyer Luft, und man muß ſie nur niedrig à demi tige ziehen.

§. 137.

Die mehrſten Verzeichniſſe liefern uns eine ziemliche Reihe von verſchiedenen Arten, es ſind mir aber nur vier Hauptvarietäten bekannt, welche Aufmerkſamkeit zu verdienen ſcheinen.

1) Die frühreife, L'Abricot précoce, kommt eben zur Zeit, wenn wir gar keine andre Veränderung haben; die übrigen wechſeln ſchon mit den Pflaumen und Pfirſchen ab.

2) Die weiſſe, L'Abricot blanc, iſt am wenigſten weichlich, und pflegt am häufigſten zu tragen, folgt auch zuerſt auf jene. In wärmern Gegenden, als in Frankreich, hält man viel drauf, bey uns iſt ſie trocken und weniger ſchmackhaft als die übrigen. Beyde haben bittre Kerne.

3) Die Orangen-Apricoſe, in Frankreich L'Abricot d'Hollande genannt, trägt faſt alle Jahr, und häufiger als die übrigen, ſchickt ſich am beſten zum Einmachen, und hat den ſüſſeſten Kern; der Stein iſt rund.

4) Die groſſe Apricoſe, Le gros Abricot, hat unſtreitig die gröſten, ſchönſten und angenehmſten

Früchte, trägt aber ſeltener, und iſt weichlicher, als die übrigen; ihre Kerne ſind auch ſüß; der Stein iſt lang, oval, und platt.

Man hat in Frankreich noch L'Abricot de Portugal, de Nancy, de Provence, d'Alexandrie, welche, da ſie aus heiſſern Gegenden kommen, für unſer kälteres Erdreich ſich weniger ſchicken.

L'Abricot angoûmois, welche in dem Catalogue des chartreux gelobet wird; unterſcheidet ſich im Laube von den übrigen, ich habe aber verſäumet zu bemerken, ob die Früchte einen Vorzug haben.

In England hat man noch mehrere Sorten, welche aber aus den Kernen entſtanden zu ſeyn ſcheinen.

Als eine beſondere Sorte nimmt der Ritter Linne an, die Siberiſche Apricoſe, Prunus ſibirica. Sie iſt vielleicht die wilde Sorte, und zum Eſſen nicht zu gebrauchen; ſie wird von einigen deutſchen Gärtnern die ſchwarze Apricoſe genannt. In Sibirien iſſet man den Kern davon, man findet ſie in des Ammoni Stirp. ruth. p. 272. T. XXIX. beſchrieben, und er ſtellet Tab. XXX. noch eine Varietät davon dar.

§. 138.

In der Wartung erfordert der Apricoſenbaum nichts beſonders.

Er will nur nicht ſtark beſchnitten ſeyn, und viele Freyheit haben, wenn er tragen ſoll. Wenn aus Zweigen Gummi läuft, iſt es ein Merkmahl, daß ſolche inwendig Schaden haben, und man muß ſie wegnehmen. Der Baum wird alt, und am Spalier gröſſer, als ein Pflaumen- oder Pfirſchenbaum.

Die Bäume wollen gewiſſe Jahre haben, ehe ſie tragen, und an alten Bäumen iſt die Frucht beſſer und ſchmackhafter.

§. 139.

Man kann die Apricoſen friſch kochen und eſſen, man macht mehrerley Arten ſchmackhafter, ſowol naſſer als trockner Konſitüren davon, und kochet ſie auch zu einer dicken Marmelade ein, welche man zum Gebrauch in Tarten aufhebet.

Zum Backen und Trocknen im Ofen, iſt das Fleiſch der Apricoſen noch nicht veſt genug; wiewol man die Orangen-Apricoſe wie eine Art von Brunellen trocknen kann; es wird dazu ein eigner Ofen erfordert, und ſie dürfen nicht ſtark gebacken werden. Man beſtreuet ſie ſodann mit Puderzucker und packet ſie in Schachteln. Getrocknete Apricoſen.

Die Apricoſe iſt mit diejenige Frucht, welche am mehrſten beym Einmachen gewinnet, denn durch das Kochen mit Zucker erhält ſie einen angenehmern, die Zunge mehr rührenden Geſchmack, Le goût plus piquant, indem der Zucker die Beſtandtheile mehr auflöſen und entwickeln muß.

Die Apricoſen laſſen ſich leicht einmachen. Man ſchelet ſie gegen Abend; macht oben eine kleine Oeffnung, ſchiebet von unten mit einem Hölzgen die Steine heraus, leget ſie ordentlich in eine breite Schüſſel, ſtreuet alsdenn fein geſtoſſenen Zucker überher. Wenn ſie ſich halten ſollen, muß man ſo ſchwer Zukker als Apricoſen nehmen; nimmt man aber nur die Hälfte Zucker, z. E. zu 2 Pfund Apricoſen ein Pfund Zucker, ſo behalten jene den Geſchmack beſſer, halten ſich aber nicht ſo gut. Man läßt ſie eine Nacht zugedeckt ſtehen, nimmt des andern Tages die Apricoſen aus dem zu Saft zergangnen Zucker, und kocht dieſen geſchwind über ein flammendes Feuer; wenn der Schaum mehrentheils abgenommen, ſchüttet man Eingemachte Apricoſen.

die Apricoſen in den Zucker, und läſſet ſie kochen, bis der Zucker dick genung iſt, ohne ſie viel zu rühren, weil ſie ſonſt zergehen.

Wenn der Zucker anfängt zu ſpinnen, nimmt man ſie vom Feuer, läſſet ſie erkalten, und packet ſie, nachdem die aus denen Steinen gemachte abgeſchelte Kerne hinein geleget worden, ordentlich in Gläſer; gieſſet den Zucker überher, und verwahrt ſie.

Man kochet auch wol Zucker recht dicke und gießt ihn überher, ſo candirt ſolcher und erhält das Eingemachte beſſer.

Eingemachte trockne Apricoſen.

Will man Apricoſen trocknen, werden die geſchelten und von den Steinen entblöſſeten in Waſſer geſchüttet, welches vorher einmal recht aufgeſiedet hat; ſie gehen auf den Grund, und man läſſet ſie liegen, bis ſie von ſelbſt herauf kommen, denn heraus genommen mit einem Schaumlöffel, und ſie in kalt Waſſer zum Abkühlen gelegt, das Waſſer ablaufen laſſen, die Apricoſen in eine breite Schüſſel gepackt, daß ſie nicht auf einander liegen, weil ſie ſich ſonſt platt drukken. Alsdenn kalten geläuterten Zucker über hergegoſſen, dieſer wird 3 bis 4 Tage lang alle Tage abgegoſſen und wieder abgeſotten, und jedesmal, nachdem er erkaltet, wieder übergegoſſen. Der Zucker muß allemal die Früchte bedecken; Man legt einen Bogen Papier überher, welcher die Früchte unter ſich, und den Saft drüber hält.

Hiernächſt läutert man friſchen Zucker ſo dick, daß er ſpinnet, kochet die Apricoſen ſo lange darin, bis ſie weichlich werden; Alsdenn nimmt man ſie mit einem Schaumlöffel heraus, und leget ſie ordentlich auf einen vorher mit feinem Zucker beſtreueten Bogen Papier; So läſſet man ſie bey einem warmen Ofen

einige

einige Tage ſtehen, bis ſie oben trocken genug ſind; denn werden ſie umgekehrt, und wenn ſie vollends trocken ſind, in eine Schachtel gepackt, nochmals mit Zucker bepudert und ſo aufgehoben.

Apricoſen in Milch.

In einem franzöſiſchen Kochbuche leſe ich, daß man auf dem Lande in eine Apricoſe ſtatt des Steins einer Erbſe groß Zucker ſtecke, ſie darauf in ein porcelain Gefäß packe; Milch über hergieſſe, und in einen Ofen ſchiebe, alsdenn wenn das vorher eingeſchobene Brot anfängt braun zu werden. Wenn das Brot gar iſt, werden auch die Apricoſen heraus genommen, und wie vorher beſchrieben, an einem Ofen getrocknet, hiernächſt mit Zucker beſtreut und zween Tage darauf in Schachteln gepackt. In Frankreich macht man die Apricoſen, Pfirſchen, auch die Reine Claude in Brandtewein ein.

Apricoſen in Brandtewein.

Man nimmt ausgeſuchte Früchte; die in freyer Luft gewachſenen ſind die beſten, ſie müſſen aber nur halb reif ſeyn; wiſchet ſie ab, wirft ſie in ſiedend Waſſer, läßt ſie gelind kochen, bis ſie anfangen weich zu werden; denn werden ſie mit einem Schaumlöffel in kalt Waſſer gelegt, und wenn ſie erkaltet, auf einem Siebe oder Tuche abgetrocknet.

Zu jeden Pfund Früchte nimmt man $\frac{1}{2}$ bis $\frac{3}{4}$ Pfund Zucker, läutert ſolchen, gieſſet etwa ein Viertel Quartier Brandtewein hinzu, und läßt ſie zugedeckt drey oder viermal drin aufkochen; denn vom Feuer genommen; wenn ſie nach ein paar Stunden kalt geworden, nimmt man ſie heraus, läßt den Zucker noch fünf bis ſechsmal aufkochen, giebt die Apricoſen abermals hinein, daß ſie noch ein paar mal aufſieden; alsdenn die Früchte in Gläſer gepackt, zu dem Zukker von 5 bis 6 Pfund Früchten noch ein halb Quar-

tier Brandtewein gegeben, ſolches bedecket aufkochen laſſen, und erkaltet über die Früchte her gegeben. Das Glas wird mit einen Stöpfel und Pergament für die Luft verwahrt, und man kann dergleichen Früchte hernach ſtofen (en compote) da ſich der Brandtewein=Geſchmack verliert.

Siebender Abſchnitt.

Von den Kirſchlorbeeren und Vogelkirſchen.

§. 140.

Zu dem Geſchlechte der Pflaumen gehören endlich noch die **Kirſchlorbeeren**, Prunus Laurocerasus, und die **Vogelkirſchen**, Prunus padus. §. 92.

Da aber beyde keine eßbare Früchte haben ſo kann genug ſeyn, zu Ergänzung dieſes Geſchlechtes, die Namen hier angeführt zu haben; da ſie doch mit in die Plantagen gehören.

Die Kirſchlorbeeren haben ziemlich groſſe, einer ſchwarzen Kirſche gleichende Früchte, und behalten ihre Blätter im Winter. Als Unterſorten zu dieſem Geſchlechte gehören hieher noch die **Portugieſiſche kleine Lorbeerkirſche**, oder Aſarero; Prunus luſitanica, welche zwar keine eßbare Früchte giebet, aber eine ſchöne ſtets=grünende Staude machet; Und den **falſchen Mahogony=Baum**, The baſtard Mahogony; Padus foliis canceolatis acute denticulatis ſempervirentibus, welcher wegen ſeines ſchönen dem Mahogony gleichenden Holzes merkwürdig iſt; Er hat ſchön glänzendes Laub.

Die

Die **Vogelkirſche**, Prunus padus, iſt oben S. 136. unter den Heckenpflanzen bereits angeführt worden. Die **amerikaniſche Vogelkirſche**, oder Cluſter cherry; Prunus virginica, iſt eine Varietät von voriger, und unterſcheidet ſich davon kaum ſo viel, wie die ſüſſen Kirſchen von den ſauren abweichen.

Jene rechnet der **Ritter Linne** in fl. Lapp. p. 155. unter die eßbaren Früchte; Ich habe aber hier zu Lande nie bemerket, daß ſie gegeſſen werden; wie ſie denn auch der Ritter in der neuſten Auflage der Flora Suecica, *nauſeoſas* nennet. Wenn Zweige mit der Blüte in den Scheuren unter das Korn geleget werden, ſollen ſie die Mäuſe abhalten.

Achter Abſchnitt.
Von den Pfirſchen.

§. 141.

Die Pfirſche (§. 92.) Perſica, engl. Peaches, franz. les Pêches, holländiſch, Perſinen; iſt eine runde, fleiſchigte, an der einen Seite mit einer Nath oder Falz verſehene Frucht, welche in der Mitte einen runden, oben zugeſpitzten, dikken, und harten, an beyden platten Seiten mit mehrern tief ausgegrabenen Furchen verſehenen Steine hat.

Der Stein unterſcheidet dies Geſchlecht von den vorhergehenden am merklichſten.

§. 142.

Der Baum hat im Wachsthume und dem Laube viel ähnliches mit unſern Bachweiden.

Das Laub iſt ſchmal, lang, forne zugeſpitzt, glatt und glänzend. Die Borke von den jungen Reiſern iſt grün und glänzend, an der Sonnen-Seite etwas röthligt, und hat einen Mandelgeruch; wie man denn auch von denen zarten Blättern eben ſo, wie von den Kirſchlorbeerblättern, der Milch, wenn ſie damit gekochet wird, einen Mandelgeſchmack giebet.

Die Blätter ſind an der Seite herum eingezacket, und haben unten an einigen Sorten kleine Glandeln; dieſe und die bald ſtärkere, bald geringere Einſchnitte; auch ob das Laub ſchmäler und länger, oder breiter und kürzer iſt, geben Merkmale, um die Sorten zu unterſcheiden, und zu kennen.

§. 143.

Die Blumen von allen Pfirſchen ſind ohne Stiele, apetali, und roth.

Die mehrſten haben kleine, dunkelrothe Blumen, deren Blätter tief ausgehölet ſind, und ſich nicht ausbreiten, ſondern eine runde Kugel bilden, petala conniventia, concava.

Bey einigen Pfirſchen ſind die Blumenblätter hingegen groß, und blaß fleiſchfarb; breiten ſich auch in einen Stern oder wie eine kleine Roſe platt aus einander.

§. 144.

Der Hauptunterſcheid beſtehet in der Frucht, und nach dieſer unterſcheidet ſich dies Geſchlecht in folgende fünf Hauptſorten:

1) Die eigentlichen Pfirſchen; deren Früchte auf der Oberfläche mit einer kleinen Wolle bedecket ſind.

2) Die

2) Die **glatten Pfirſchen**; welche wegen der Aehnlichkeit mit einer Walnuß, **Nußpfirſchen**, Nuci-perſica genannt werden. An dieſen iſt die Frucht über und über glatt und glänzend, wie eine Pflaume, nur daß ſie nicht ſo wie die Pflaumen mit einem Staube bedecket ſind. Der **Ritter Linne** verbindet beyde zuſammen, unter dem Namen Amygdalus Perſica; da ſie ſich doch mehr unterſcheiden, wie die folgende Mandeln, von welchen er eine beſondre Gattung machet: und die man vielleicht als die Stammmutter, und die urſprüngliche Art, woraus die übrigen Pfirſchen entſtanden ſind, anſehen mögte. In verſchiedenen Ländern unterſcheidet man auch jene beyde Sorten voneinander: So heiſſen die Franzoſen die glatten Pfirſchen nicht Pêches, ſondern Brugnons, die Engländer Nectarines, und die Holländer Kaele Perſinen. Aus den Kernen von dieſen erhält man lauter glatte, uud aus den Kernen von den rechten Pfirſchen nie glatte Früchte.

3) Die **Mandeln**, Amygdalus communis, unterſcheiden ſich von der vorhergehenden dadurch, daß das den Stein umgebende Fleiſch trocken und lederhaft, mithin nicht geniesbar iſt. Der **Ritter Linne** vermeinet auch ein Merkmahl in den Blättern zu finden, da an jenen alle Einſchnitte ſcharf, an den Mandeln hingegen die unterſten mit kleinen Glandeln verſehen wären.

Ich habe aber an einigen Pfirſchen, als an La peche ceriſe, und L'Alberge jaune, merkliche Glandeln gefunden, und obgleich das Laub der Mandeln gemeiniglich etwas glatter, ebener, und dicker, auch mehr weißgrünlicht zu ſeyn pflegt, ſo habe doch noch kein beſtändiges Kennzeichen daran entdecken können.

4) Die

4) Die Zwergmandeln, Amygdalus nana *Muntiny*, Tab. VII. Iſt eine niedrige, von den vorigen drey Gattungen ſich merklich unterſcheidende Staude, welche zu den Mandeln gehöret, aber eine kleine trockne Frucht bringet, die nicht zu genieſſen iſt.

5. **Die Orientaliſchen oder Aleppo-Mandeln.** Amygdalus foliis lanceolatis integerrimis argenteis perennantibus, petiolo breviore, Mill. Amygdalus orientalis foliis argenteis ſplendentibus, *Duhamel.* welche einen kleinen ſpitzigen bittern Kern haben.

§. 145.

Obgleich das Laub von allen Pfirſchen lang, ſchmal, und eingezacket iſt, ſo unterſcheiden ſich doch einige Sorten merklich darin.

An den mehrſten Sorten verlieren ſich die Blätter gegen den Stiel allgemählig, folia decurrentia; an andern laufen ſie unten ſtumpf zu, folia lanceolata.

An einigen ſind die Blätter vorne mehr zugeſpitzt, als an der Montagne und Avant-pêche rouge. Die Einſchnitte ſind an den mehrſten ſcharf, als an Pêche de Troyes, Madeleine blanche, La belle de vitry; An einigen zugerundet, als an L'Avant-pêche rouge. Die ſtärkſten Einſchnitte hat: La Madeleine blanche. An den mehrſten bleiben die Einſchnitte von der Spitze bis zum Stiele ſcharf; an andern haben die unterſten zwey, drey, bis vier paar kleine Glandeln, als La Pêche ceriſe, L'admirable jaune.

Groſſe unebene Blätter hat La Pourprée tardive.

Glatte Blätter bemerken wir an L'Alberge jaune, Pourprée hative, la Chanceliere, Bellegarde.

Die Madeleine blanche hat noch das beſondere, daß das Mark gemeiniglich ſchwärzlich iſt.

§. 146.

Ohne die Blumen zu Rathe zu ziehen, kann man den Namen einer Pfirſche nicht wol ſicher beſtimmen.

Merkwürdig iſt, daß die Pfirſche, welche die kleinſte Frucht bringt, die gröſte Blume hat, nemlich L'avant-pêche blanche; Es iſt dies aber eine, vermuthlich aus Kernen entſtandene Spielart von der Madeleine blanche, welche eben ſo groſſe Blumen hat; wie denn die Pfirſche mit der gefüllten Blüte, auch die Zwergpfirſche (§. 157) von eben dieſer Madeleine blanche Spielarten ſind; denn die Früchte von allen vieren haben auſſen nicht viel rothes und einen ganz weiſſen Stein.

Die kleinſte Blumen mit dunkeln zuſammen gezogenen Blättern haben La petite mignonne und la Chevreuſe.

Blumen von mittler Gröſſe haben La pourprée hâtive, La groſſe Mignonne.

§. 147.

Die Früchte ſind der Form nach von den mehrſten kugelrund, und haben, wie die Früchte des vorigen Geſchlechts, auf der einen Seite eine Nath oder Falz. (§. 141)

Von wenigen Sorten fallen die Früchte mehr ins länglichte. Z. E. La Roſſane, La Chevreuſe, La violette tardive. Platt gedruckt kenne ich keine; es mögte denn die Sanguinole ſeyn.

L'avant-pêche blanche & rouge, endigen ſich oben in eine merkliche ſcharfe Spitze; An Sorten wo dieſes nicht gewöhnlich iſt, iſt eine Spitze an der Frucht ein Zeichen, daß ſie nicht recht ausgewachſen iſt, und nichts

nichts tauget. So wie hingegen ein gutes Zeichen iſt, wenn ſie an der Spitze vertieft ſind, wie an der Royale.

Le Teton de venus, hat an der Spitze einen merklichen kleinen Knopf und führt daher den Namen.

Die Nath iſt vornemlich vertieft und merklich an der Groſſe mignonne, auch an der andern Seite pflegt die Pêche abricotée eingebogen zu ſeyn.

Bisweilen iſt die eine Hälfte vor der andern erhaben, und über der Nath herüber gewachſen, als an der Groſſe mignonne.

Le Pavie de Pompone, iſt die gröſte und erhält bis auf vierzehn Pariſer Zoll im Umkreiſe.

Die Pfirſchen ſind ſonſt auf der ganzen Oberfläche glatt; und das höckerichte iſt ein Zeichen einer Unvollkommenheit: So pflegt die Sanguinole uneben zu ſeyn. La Perſique hat unten am Stiele ein Stück ausgewachſen Fleiſch. Alle eigentliche Pfirſchen ſind mit einer feinen Wolle bedeckt, ſolche pflegt bey den ſpäten ſtärker, als bey den frühen zu ſeyn, und ein Ueberfluß von Wolle, Duvet, iſt ein Zeichen einer ſchlechten Pfirſche.

Alle Pfirſchen wachſen unmittelbar aus dem Holze, und haben keine Stiele.

§. 148.

Die Haut muß fein ſeyn, und ſich leicht vom Fleiſch trennen laſſen.

Wenn die Haut dicke und nicht von Fleiſch zu trennen iſt, wenn gleich die Pfirſche ihre Reife hat, kann man voraus wiſſen, daß die Frucht zum eſſen nichts tauget. Ein anders iſt, ehe die Frucht völlig zeitig iſt.

§. 149.

§. 149.

In der Farbe ſind die Pfirſchen ſehr unterſchieden.

Solche ändert ſich theils in Anſehung der Haut, theils in Anſehung des Fleiſches. Die Haut iſt an den mehrſten Pfirſchen weiß; an der einen Seite, und oft über den größten Theil der Oberfläche wird ſie aber mit einer angenehmen Röthe vermiſchet.

Ganz weiß bleibt die Madeleine blanche, welche wir gemeiniglich nach dem holländiſchen Namen Montagne nennen; blos wenn ſie viele Sonne hat, erhält ſie einige gelinde, roth marbrirte Streifen.

Die davon herkommende Avant-pêche blanche, bleibt ganz weiß.

Eine angenehme Weiſſe mit lauter rothen Pünctgen hat die petite Mignonne; Sie wird auch auf die Hälfte roth; die Royale hat auch die rothen Punkte.

Die Groſſe Mignonne empfiehlet ſchon am Baum ein leuchtendes Roth.

La violette hat ein dunkeles Violet:

Die Späten pflegen mehr grünlicht zu bleiben.

Bey denen Pfirſchen, deren Haut ganz oder zum Theil weiß iſt, iſt auch das Fleiſch weiß; Es iſt aber dabey ein Unterſcheid, wie das Fleiſch überhaupt iſt, und was für eine Farbe es hat, wo es an dem Stein anſchlieſſet.

An den mehrſten Pfirſchen iſt das Fleiſch um den Stein roth, und die Röthe verlieret ſich allgemählig in dem weiſſen Fleiſche, ſo nennet man eine ſolche Pfirſche roth; La Madeleine rouge, L'avant-pêche rouge, (welche doch am wenigſten roth hat) Le Pavie rouge.

Einige Pfirſchen ſind ſchön roth um den Stein, z. E. La Bourdine.

Das dunkelſte Rothe hat la Catherine.

Neben dem rothen hat das übrige Fleiſch eine angenehme weiſſe Farbe in der Groſſe mignonne.

Wenige Sorten haben gar nichts rothes um den Stein, dieſe nennet man denn **weiſſe Pfirſchen**; wir haben deren eigentlich nur zwo Arten, nemlich die Montagne oder Madeleine blanche, mit deren Abänderungen (§. 146) und le Pavie blanc.

Andre Pfirſchen haben dagegen goldgelbes Fleiſch gleich den Apricoſen, dieſe heiſſen wir ſodann **gelbe Pfirſchen**. Die gelbe Farbe ſcheinet aber nur was zufälliges und mehr eine Art von Gelbſucht zu ſeyn, wie denn auch das Laub daran aus dem grünen in das gelbe zu ſpielen pfleget. Wenn das Fleiſch von einer Pfirſche gelb iſt, ſo hat auch die Haut von auſſen die nemliche Farbe.

Von dieſen gelben Pfirſchen iſt das Fleiſch an einer durchaus gelb, ohne eingemiſchtes Roth, nemlich an L'Alberge jaune.

An einer andern iſt es um den Stein ſchön roth, nemlich an L'Admirable jaune. Die Holländer heiſſen die gelben, weil ſie gleichſam das Mittel zwiſchen den Pfirſchen und Apricoſen ſind, Hermaphrodit, oder Apricoos Perſik.

§. 150.

Der Stein von allen Pfirſchen iſt mehrentheils von einer Form; nemlich länglicht rund, oben ſpitz, an der einen Seite ſcharf, an der andern ausgehölet, und auf den Seiten Flächen mit tiefen Furchen und Gruben: In deſſen Mitte

liegt

liegt ein mit einer weiſſen Haut umgebener Kern.

Hierin kommen Pfirſchen, Brügnons, und Mandeln überein.

Nur bemerket man einen Hauptunterſcheid; In einigen iſt das Fleiſch ſo unmittelbar an dem Stein gewachſen, daß man es nicht davon trennen kann; In andern liegt der Stein gleichſam nur loſe im Fleiſche, und das Fleiſch trennet ſich ſofort. Aus jenen machen die Franzoſen eine beſondre Sorte, und nennen ſolche Pavies; die letztern aber nur allein Pêches. Die Engländer und Holländer aber achten mit uns nicht darauf. Unter den Pavies iſt Le gros Pavie de Pompone wegen der vorzüglichen Gröſſe merkwürdig; ſonſten pflegen die Pfirſchen, welche nicht vom Steine löſen, im Geſchmack die ſchlechteſten zu ſeyn, wenigſtens die mehrſte Sonne zu erfordern; Sie gelangen alſo bey uns am wenigſten zur Reife. Die Franzoſen wollen ihnen den Vorzug geben, bey uns haben aber die Pfirſchen den Rang. Der Stein muß bey den beſten Pfirſchen klein und das Fleiſch umher dick ſeyn. Die Mignonnes haben die kleineſten Steine in Vergleichung mit den übrigen.

§. 151.

Eine Pfirſche iſt eine der angenehmſten Früchte; das Fleiſch muß aber recht ſaftig, dabey etwas fäsrigt und nicht mehligt ſeyn; auch, wenn es auf die Zunge kommt, bald zerflieſſen: Der Saft muß ſüß, und dabey weinhaft vineux ſeyn.

Je mehr angenehmen Saft eine Pfirſche hat, deſto lieber iſt ſie uns. Wenn der Saft hingegen uns

herbe auf die Zunge fällt, oder das Fleiſch iſt trok-ken, mehligt, oder gar zähe, ſo nutzet ſie nichts. Ob das Fleiſch die gehörige Feſtigkeit habe, und ſaftig genug ſey, erkennet man bald beym aufſchneiden.

§. 152.

Um alſo eine Pfirſche vorzüglich gut nennen zu können, müſſen verſchiedene Eigenſchaften zuſammen eintreffen.

Die Frucht muß nach Verhältniß der Gröſſe einen kleinen Kern und viel Fleiſch haben. Die Haut muß fein und wenig wolligt ſeyn, ſich auch leicht ablöſen. Das Fleiſch muß zart, und voll ſüſſen, weinhaften, reitzenden, angenehmen Saftes ſeyn, und bald auf der Zunge zerflieſſen. Dieſe Vorzüge treffen am mehrſten ein bey der petite, & groſſe Mignonne; L'Admirable, und Madeleine blanche & rouge. Nächſt ſolchen räumet man den Vorzug ein der Pourprée hative, Chanceliere, Bellegarde, Bourdine, Roſſane, Nivette, La Chevreuſe hative trägt ſehr gut.

Die Güte der Pfirſchen iſt nicht aller Orten gleich, und die Urtheile kommen nicht bey allen überein, Miller hält die Madeleine blanche oder Montagne für eine mittelmäßige Frucht, und bey uns wird ſie faſt am mehrſten geſchätzet. Ich gebe den Vorzug der groſſe mignonne in Holland Lackpfirſche genannt.

§. 153.

Eine Sorte reifet früher als die andre; deswegen zieht man zu Zeiten auch ſchlechtere Sorten, um länger von dieſer angenehmen Frucht zu genieſſen.

Die

Die Früchte von jedem Baume pflegen binnen acht bis zwölf Tagen reif zu werden, und zu paßiren; da man nun von Anfang Auguſtus bis im October Pfirſchen haben kann, ſo pflanzet man gern von mehrern nach einander folgenden Sorten Bäume, um niemals ohne reife Früchte zu ſeyn, welches auch leicht zu erlangen ſteht, da jede Sorte ein und alle Jahr um die nemliche Zeit reif wird, alſo, wenn die Witterung auch die Reife von den erſten um einige Tage aufhalten ſollte, alle übrige in der Folge ſich darnach richten.

La Royale iſt unter den ſpäten eine der beſten, wenn ſie einen warmen trocknen Herbſt hat.

Einige Sorten wollen ihre völlige Reife haben, als L'Alberge jaune; andre kann man ſchon früher eſſen, als La Montagne.

Man erkennet die Reife an der Farbe und dem Geruch, auch wenn die Pfirſche, wenn man ſie in die Hand nimmt, von Stiel löſet; Eine Frucht am Baum zu drucken, iſt nicht erlaubt, denn dies giebt gleich braune Flecken.

§. 154.

Um gute Früchte zu haben, müſſen wir uns auf gute Bäume ſchicken, und ſolche an Spalier ziehen.

Die Pfirſchen laſſen ſich nicht wohl anders, als durch Oculiren vermehren; Dies geſchiehet auf wilde Pflaumen-Stämme, oder auf Mandeln: Letztere treiben zwar geſchwind und ſtärker, dauren aber nicht ſo lange, daher man die Pflaumen vorziehet.

Die oculirten Stämme müſſen, wenn ſie im Sommer ausgetrieben ſind, gleich darauf an die

Stelle, wo ſie bleiben ſollen, verſetzt werden, und man muß ſich in Acht nehmen, daß man keine Stämme, welche ein Jahr übergeſtanden haben und bereits geſtutzt ſind, rabotté, verſetze. Dieſe geben nie einen guten Baum.

§. 155.

Was bey der Wartung der Pfirſchenbäume zu beobachten iſt, hat niemand beſſer gelehret als De la Combe.

Da die Ueberſetzung von deſſen franzöſiſchem Tractate (1140.) oder die Beſchreibung von denen Pfirſigbäumen, worinnen gezeiget wird, wie ſolche auf unterſchiedene Weiſe nützlich können erzogen und unterhalten werden, zu Frankfurt 1767 in 8. neu aufgelegt worden; ſo rathe allen Gärtnern, ſich ſolches Werkgen anzuſchaffen.

Indeſſen wird nicht überflüßig ſeyn, die vornehmſten Regeln kürzlich zu wiederholen, weil viel daran gelegen iſt, einen Pfirſchen-Baum in den erſten Jahren gut zu ziehen;

1. Man nehme junge vorn Jahre auf Pflaumen oculirte, noch nicht abgeſtutzte Stämme (§. 154.)

2. Schneide ſie einen halben Schuh hoch über dem oculirten ab; und laß den Stamm nicht hoch: Sie ſchlagen ſonſt oben aus, und bleiben am Fuſſe kahl.

3. Laß keine kleine Nebenzweige am Stamme ſtehen, wenn deren einer bleibt, zieht er allen Saft an ſich, und der Baum treibt ungleich, und keine nutze Zweige.

4. Suche den Stamm beym Einpflanzen ſo zu ſetzen, daß die daran befindlichen Augen, wo man die mehre-

mehreſte Vermuthung hat, daß der Stamm austreiben werde, mit der Wand parallel zu ſtehen kommen; denn wenn die jungen Schüſſe nach der Wand zu, oder gerade voraus treiben, ſo giebt es einen ſchlechten Baum, oder man muß ſie gar wegnehmen.

5. Richte von Anfang an deinen Fleiß dahin, daß der Hauptſtamm an jeder Seite nur einen Arm treibe.

6. Je tiefer ſolche am oculirten Stamme ausſchlagen, je beſſer iſt es.

7. Fange Anfangs Mays gleich an, die gepflanzeten Stämme öfters nachzuſehen.

8. Brich, wenn ſie vorwärts oder hinter ſich Augen austreiben wollten, die nicht bleiben können, den ausſchlagenden Knospen mit den Fingern gleich weg, wenn an einer Stelle zween oder drey Knospen ausbrechen, wie bey den Pfirſchen gewöhnlich iſt, muß nur der beſte bleiben, und die übrigen weggebrochen werden. Dies nennen die Franzoſen ébourgeonner und l'ébourgeonnement, und iſt bey den Pfirſchen vor allen Dingen nöthig; erleichtert auch ſehr die Arbeit in der Folge, und die beym Ausbrechen entſtehende Wunde heilet ſofort zu.

9. Sollte der Stamm nur nach einer Seite Augen austreiben wollen, ſo bricht man ſolche zuſammen weg, um ihn zu zwingen, daß er erſt an der andern Seite auch Augen bilden muß; Er wird doch an jener Seite am erſten wieder austreiben.

10. Sollte der alte Stamm oben anfangen zu trocknen, muß man ihn ſo viel weiter abnehmen, bis man friſch Holz findet; fehlet dieſes, und das Holz oder die Borke iſt ſchwarz; ſo iſt nichts übrig, als den Stamm wegzuwerfen. Wenn er gleich noch

austreibt, giebt es einen ſchlechten Baum; Er ſeuchet vielleicht noch ein paar Jahre; bringt wenige Früchte, und gehet denn doch aus.

11. Diejenigen Zweige, welche man am Stamme läſſet, ſollen den ganzen Sommer ungeſtöhrt wachſen, und man thut nicht wohl, daran zu ſchneiden.

12. Nach Johannis mit Ende des Junius ſoll man die vorhandenen Zweige, ſo weit es geſchehen kann, zur Seite nach der Erde biegen, und anbinden: vorher brechen ſie leicht ab, werden auch im Wachsthum gehindert.

13. Am beſten iſt, wenn man alsdenn an jeder Seite nur einen Arm hat; ſollten deren aber mehrere ſeyn, ſo läßt man im Herbſte oder folgendem Frühjahr doch nur an jeder Seite einen Arm, und wählet diejenigen, die ſich im Wachsthum am gleicheſten ſind.

14. Die andern werden ſo dicht als möglich am Stamme abgeſchnitten, damit die Wunde zuheile, und der Stamm darneben nicht wieder austreibe: Es wäre denn, daß zu freche Waſſerreiſer getrieben wären.

15. Den alten Stamm ſchneide man gerade über dem oberſten ausgewachſenen Auge ſchrem en talus weg.

16. Sollte der Stamm im erſten Sommer nur einen Hauptzweig getrieben haben, ſo pflegt dieſes an der Spitze zu ſeyn, und man thut beſſer, den alten Stamm drunter glatt wegzuſchneiden, daß er neue Zweige austreibe.

17. Wollen die Umſtände dies nicht erlauben, ſo ſtutzet man das ausgetriebene Reis kurz ab, und

nimmt

nimmt den alten Stamm gleich über dem Auge weg, um an beyden Seiten Reiſer zu haben.

18. Die beyden zur Seite zu liegenden Arme, welche künftig die Hauptzweige Les maitreſſes branches geben müſſen, ſtutzet man auf einen Schuh bis 15. Zoll juſt über einen unter ſich zur Erde ſehendem Auge.

19. Die Schnitte müſſen allemal ſchrem en talus geſchehen, dicht am alten Holze und unmittelbar über einem Auge.

20. Alle ausgewachſene kleine Nebenreiſer ſchneidet man gern ab, ſie müßten denn an beyden Seiten gleich ſeyn, und gut Holz verſprechen.

21. Den folgenden Sommer verſäume man abermals nicht, alle unnütze Knospen und junge Reiſer ſofort auszubrechen, ébourgeonner, um Johannis die ausgewachſenen Zweige wieder nieder zu biegen, und ſo niedrig als möglich anzubinden.

22. Alle vierzehn Tage ſiehet man die jungen Bäume nach, und bindet das weiter ausgewachſene ſo, daß ein jeder Zweig ſeine Lage bekomme, und ſich nichts kreutze.

23. In der Folge muß man die aus dem rechten Hauptzweige ausgewachſene Reiſer jedesmahl zur Rechten, die andern aber zur Linken ſo viel möglich horizontal legen und binden, mithin den Baum gleichſam ſcheiteln, die Mitte wird ſich von ſelbſt genugſam bedecken, wenn nur die Seiten bis auf die Erde Holz haben.

24. Die eine Seite muß man nicht ſtärker wachſen laſſen als die andre.

25. Das Holz muß man kennen, und das fruchttragende ſchonen, das unnütze wegnehmen.

26. Die groſſen Waſſerreiſſer darf man nicht dicht am Hauptſtamme wegſchneiden, wenn man verſäumet hat, ſie zu Anfange wegzubrechen; ſonſt entſtehet eine Wunde, die nicht zuwächſet.

27. Wenn ein Zweig den Gummi auslaufen läſſet, muß er abgeſchnitten werden, bis man geſundes Holz findet, ſonſt verdirbt der Baum immer weiter.

28. Wenn ein Baum von Froſt oder ſonſt ſchadhaft iſt, ſoll man ihn wegnehmen, und einen jungen pflanzen.

29. Holz, das einmal getragen hat, wird weggeſchnitten, und jährlich jung Fruchtholz zugezogen.

§. 156.

Um ſich die beſten Sorten auswählen zu können, muß man die Namen von allen kennen.

Eine Kenntniß der verſchiedenen Namen iſt um ſo nöthiger, da man andre Namen in Frankreich, andre in England und andre in Deutſchland und Holland angenommen hat.

So kennet man in Holland keine Madeleine blanche; dieſe Sorte heiſſet daſelbſt la Montagne und unter dieſem Namen iſt ſie in den Deutſchen Gärten bekannt; die petite mignonne wird bey uns und in Holland die Zwolſche und die groſſe mignonne, die Lackpfirſche wegen der rothen Farbe genannt.

Die Madeleine rouge heiſſet bey uns gemeiniglich Melcatons.

Mirlicotons pfleget man Le Pavie jaune zu nennen.

§. 157.

Nächſt den Namen muß man ſich auch die Nebeneigenſchaften von jeder Sorte bekannt machen.

So ſchickt ſich die Bourdine faſt allein zu hochſtämmig, und wird in warmen Gegenden von vortrefflichem Geſchmack; die übrigen ſind zu weichlich dazu.

Von der groſſe mignonne und Chanceliere will man angemerket haben, daß ſie auf Pflaumen-Stämmen nicht gut gerathen, und räth alſo, ſie auf Aprikoſen zu oculiren. **Miller** will, man ſolle ſie auf alte Apricoſen-Stämme zum zweytenmal oculiren.

Die wegen beſonderer Eigenſchaften merkwürdig werdende Pfirſchen ſind:

1. Die **Zwergpfirſche**, Le Pêcher nain: Dies iſt eigentlich eine Misgeburt; der Baum treibt nichts als Fruchtreiſſer, an denen die Knospen wie Schuppen dicht neben einander ſitzen; Er macht in einen Topf geſetzt, wenn er voller Frucht ſitzt, ein artiges Anſehen; Die Frucht ſelber iſt nicht zu gebrauchen. (§. 146)

2. Die **Pfirſche mit gefüllter Blume** (§. 146) zieret im Frühjahr eine Wand ſehr, weil ſie ſtark blühet; In freyer Luft ſoll ſie eher Früchte anſetzen, weil daſelbſt die Blumen nicht ſo ſehr luxuriiren, (luxuriant); alsdenn wachſen oft Zwillinge zuſammen, wie an der oben beſchriebenen Kirſche. (§. 110)

3. Die **Blutpfirſche**, La ſanguinole hat durchaus purpurfarbenes Fleiſch, iſt ſonſt eine der ſchlechteſten Pfirſchen und verdient kaum einen Platz.

4. **C. Bauhinus** in Pin. p. 440. führet eine Perſicam amygdaloides an, die das Fleiſch einer Pfirſche, dabey einen ſüſſen Kern gleich einer Mandel hätte; ich kenne ſie aber nicht.

§. 158.

Der gröſte Gebrauch der Pfirſchen iſt zum roh eſſen.

Man kocht ſie wol, ſie haben aber nicht das angenehme von den Apricoſen. Zum Backen taugen ſie nicht wegen des vielen Saftes; Zum Einmachen als Confitüren ſind ſie auch eben nicht zu gebrauchen. *De la Combe* rühmet ſehr Le gros Pavie de Pompone in Eßig eingemacht, nach Art der Eßig-Gurken. Man trocknet die Pfirſchen mit Zucker, wie die Apricoſen, (§. 139) allein ſie gehören nicht unter die ſchmackhaften Konfitüren, man muß ſodann nicht die ſaftigſten Sorten wählen, auch die Früchte nehmen, ehe ſie reif ſind.

In Frankreich macht man ſie mit Brandtewein ein. (§. 139) Ich habe es nachmachen wollen, der ſtarke Geſchmack fand aber keinen Beyfall bey uns.

Am beſten ſchmecken ſie, wenn ſie auf einer Schüſſel, wie eine Compote bereitet, und friſch gegeſſen werden: Man darf aber keine ganz mürbe nehmen; dieſe kochen ſich zum Brey. Man pflegt dazu die ſpäte und hochſtämmige zu gebrauchen, welche zum roh eſſen zu ſauer ſind.

Bey jeder Sorte muß man aus der Erfahrung lernen, ob man die Früchte ſchon früh eſſen kann, ehe ſie die völlige Reife erlangen; Sie haben alsdenn noch etwas herbes, welches mir aber bey einigen Sorten vorzüglich angenehm iſt; Oder ob man ſie am Baume recht reif werden laſſen ſolle; Oder ob man ſie, wie bey einigen Sorten gerathen wird, indem ſie die Reife zu erlangen beginnen, von Baume abnehmen und ein paar Tage in der Kammer nachreifen laſſen ſolle.

Neunter Abſchnitt.
Von den Brugnons oder glatten Pfirſchen.

§. 159.

Die Brügnons oder glatte Pfirſchen, Nucipersica. C. B. haben, wie ſchon erwehnt, (§.144) alles übrige mit den Pfirſchen gemein, auſſer der glatten Haut.

Dieſer Unterſcheid ſcheint aber weſentlicher zu ſeyn, als der zwiſchen Pfirſchen und Mandeln; im übrigen hat man bey den Brugnons die nemlichen Veränderungen wie bey den Pfirſchen; einige löſen ſich nicht von Steine.

Die gelbe Brügnon hat ein dunkelgelbes Fleiſch und um den Kern viel rothes, aus deren Kern habe ich eine andre gezogen, welche inwendig durchaus gelb ohne roth iſt. Dieſe gelben Brügnons ſind nach meinem Geſchmack die beſten.

La pêche Ceriſe, welche eher Le Brugnon Ceriſe heiſſen ſollte, hat einen angenehmen Geſchmack, und gehört unter die kleinen Pfirſchen, weil ſie nicht viel gröſſer als eine groſſe Kirſche iſt. Sie bleibt auſſen mehrentheils weiß, und hat wenig rothes um den Stein. Ich habe eine aus einem Kern gezogene Brügnon gehabt, welche alle übrige, und die mehrſten Pfirſchen im Geſchmack übertraf: ſie war kleiner, aber von köſtlichem angenehmen ſüſſen Weingeſchmacke. Es ſcheint überhaupt, daß man die Brugnons beſſer als ander Pfirſchen aus Kernen ziehen könne.

Die mehrſten Brügnons ſonderlich die groſſen ſind ſonſt wäſſerigt, ſauer und unſchmackhaft, das Fleiſch auch etwas zähe; ſie erfordern alſo einen warmen trocknen Ort, und ein gutes ſandigtes Erdreich, auch viel Sonne, wenn der Saft völlig durchgekocht und deſtillirt werden ſoll. Daher die mehrſten, welche dieſe glatte Pfirſchen nicht recht kennen, ſolche zu verachten, und die übrigen weit vorzuziehen pflegen. Iſt aber eine glatte Pfirſche zu ihrer Vollkommenheit gekommen, ſo hat ſie nach meinem Bedünken etwas ſehr angenehmes und reitzendes (piquantes) auch einen herrlichen Weingeſchmack; anbey das vorzügliche, daß ſie nie moll, mehligt oder trocken wird, ſondern gemeiniglich am beſten ſchmecket, wenn ſie ſchon halb trocken iſt, und unten am Stiele welk und runzelicht, inwendig aber gelb wird; Man pflegt ſie daher nicht eher zu eſſen, als bis ſie ſich ſelbſt löſet und vom Baum abfällt; Man breitet deswegen wol Stroh unter dem Baum her, damit die Früchte beym Abfallen keinen Schaden nehmen, und nicht dreckicht werden. Zum Kochen und Einmachen ſchickt ſich dieſe Pfirſche weniger als die übrigen.

Zehnter Abſchnitt.

Von den Mandeln.

§. 160.

Der gemeine Mandelbaum, (§. 92. 144) Amygdalus communis L. franz. L'Amandier, engl. Almond tree, holländiſch, Amandelboom, iſt eigentlich als eine wilde Pfirſche anzuſehen, deren

deren Fleiſch trocken, hart und wie ein Leder iſt.

Wie wir die Pfirſchen des Fleiſches wegen achten, alſo werden die Mandeln blos des Kerns wegen gezogen. Er gehörete alſo eigentlich in die XI. Abtheilung von Nußartigen Früchten, (§. 4) wenn nicht ſeine Verwandſchaft mit den Pfirſchen ihn hieher ordnete.

§. 161.

Ein Mandelbaum hat etwas im äuſſerlichen, woran man ihn von Pfirſchen unterſcheidet; Es iſt aber ſchwer, die rechten Unterſcheidungszeichen zu beſtimmen.

Der aufmerkſame Tournefort begnüget ſich bey vielen Geſchlechtern, z. E. der Pfirſche, Kirſche, Kirſchlorbeern, daß er ſie, nachdem er diejenigen Theile der Blume und Frucht, welche mehrere unter ſich gemein haben, beſchrieben hat, dadurch erkläret, His addenda facies quædam iisdem propria, und dabey laſſen es die mehrſten Gärtner bewenden, wenn ſie überhaupt aus dem äuſſerlichen einen Baum erkennen, ohne ſich weiter um die beſondre Theile und worin ſie unterſchieden ſind, zu bekümmern.

Die vornehmſten Merkmale, wodurch man einen gemeinen Mandelbaum von den Pfirſchen unterſcheidet, ſind; Sein Holz iſt magerer, und ſcheint nicht ſo ſaftig zu ſeyn, die Borke der jungen Zweige iſt grüner und glatter; Er treibt mehrere ſchwanke Nebenzweige.

Die Blätter ſind glatter, dicker, mehr Lanzenförmig, die Lappen ſind grüner und die durchgehende Adern weiſſer, die Glandeln an den untern Einſchnitten ſind mehr merklich.

Die

Die Blumen ſind gröſſer und etwas dunkler als an denen großblühenden Pfirſchen. (§. 146) Die Blumen-Blätter ſind etwas ausgezackt, und an den dünnſchaligten kleiner, und heller von Farbe. Die Frucht zeiget ſich gleich lang, zugeſpitzt, gedruckt, mager, rauh und höckericht, bleibt auch in der Folge kleiner, grasgrün und wollicht.

Am Ende berſtet die grüne Schale in der Nath auf, und der Stein kommt zum Vorſchein; Dieſer iſt glatter, hat nicht ſo viele und tiefe Gruben und Furchen, gehet oben glatt und ſpitz zu, und enthält einen gröſſern dickern und längern Kern.

Ich rede hier nur von dem gemeinen Mandelbaum, die übrige beyde (§. 144) erwehnte Arten von Mandeln übergehe, weil ſie keine eßbare Früchte geben.

§. 162.

Die Mandeln unterſcheiden ſich theils in Anſehung der Härte der Schalen, theils im Kerne ſelber.

An einigen Mandeln iſt die Schale von dem Steine dick, hart und veſt wie an den Pfirſchen: Dieſe nennet man wilde oder hartſchalichte, Amygdalus Sativa fructu minori! C. B. P. 441. Amygdalus putamine duro I. B. H. 1. 177.

An andern iſt dieſe Schale dünne und brüchig, ſo daß man ſie leicht zwiſchen den Fingern zerdrucken oder aufſchneiden kann, dieſe nennet man zahme oder dünnſchaligte, Amygdalus dulcis putamine molliore G. B. P. L'Amandier à coque tendre: Dieſe werden in groſſer Menge in Schalen unter dem Namen von Brackmandeln aus Italien, Frankreich und Spanien zu uns gebracht.

In

In Anſehung des Kerns iſt derſelbe von Geſchmak-ke entweder ſüß oder bitter: Jene nennt man ſüſſe **Mandeln**, Amygdalus dulcis; Dieſe aber **bittre Mandeln**, Amygdalus amara. Die erſtern brauchen wir nur eigentlich zur Speiſe; die bittern werden zu wenigen Arten von Backwerk in der Küche, im übrigen aber in den Apotheken und zur Medicin gebraucht. Noch bemerken wir in Anſehung der Form vom Kern einen Unterſcheid. Die beſten, welche man kauft, müſſen dick und faſt rund von Kern, auch recht veſt, weiß und ſüß ſeyn, und viel Mark haben; Man hat aber auch andre, welche platt, dünne und lang ſind, und einen ſchlechtern Geſchmack haben.

Dühamel bemerket zwo beſondere Arten, L'Amande piſtache, deren Kern den Piſtacien gleich komme, und L'Amande ſultane, welche gröſſer wäre.

§. 163.

Dem Mandelbaum iſt es bey uns ſchon zu kalt und naß, daher die Früchte keinen vorzüglichen Geſchmack erhalten, und wäßricht ſind.

Ohnerachtet die Frucht nur ſo trocken iſt, verlanget der Baum doch mehr Sonne als die Pfirſchen; Um gute Mandeln zu haben, müßte man den Bäumen die beſten Plätze einräumen, und daſelbſt iſt uns ein Pfirſchenbaum ungleich mehr wehrt.

§. 164.

Man zieht alſo bey uns ſelten Mandelbäume anders als hochſtämmig an Abörtern.

Ich habe verſuchet, Mandeln an der Abendſeite an Mauren zu ſetzen, ſie brachten aber ſchlechte Früchte. Zu hochſtämmigen ſchicken ſich die dünnſchalige

te Mandeln gar nicht, weil ſie zu weichlich ſind, und das junge Holz verfrieret leicht; der Stamm muß alſo, wenn er gleich gut bleibt, alle Jahr friſch Holz austreiben, und trägt nicht.

Man pflanzt in Plantagen einen oder andern Stamm, wo ſie in Schutz gegen die kalten Winde ſtehen; theils der Verändrung wegen, theils weil der, über und über ſchön blühender, Baum im Frühjahr bey den erſten Promenaden einen Garten zieren hilft; theils um im Herbſte den Nachtiſch mit einer Sorte friſchen Obſtes mehr zieren zu können.

Ihre Fortpflanzung geſchiehet, wie es bey Pfirſchen und Apricoſen gezeiget worden, man zieht ſie aus Kernen, oder oculirt ſie auf Pflaumen und wilde Mandeln.

§. 165.

Wir nutzen die bey uns wachſende Mandeln theils zum eſſen, theils um junge Stämme daraus zu ziehen.

Wenn wir die bey uns wachſende Mandeln eſſen wollen, ſo iſt eine Beſchwerlichkeit, daß man die dicken Schalen nicht gut öffnen kann. Der beſte Handgriff wird ſeyn, wenn man ein ſpitzes Meſſer mit einem ſchweren Hefte, unten am Stiele in die Mandel drücket, und das Meſſer alsdenn gerade unter ſich auf einen reinen Stein oder Brett fallen läſſet, ſo pfleget der Stein in zwey Stücken auseinander zu ſpringen, ohne daß der Kern beſchädiget wird, die äuſſere Schale wird auch nicht ſchadhaft, und man kann die Mandeln ſo mit der grünen Schale auf den Tiſch geben, damit der Kern friſcher bleibe, die Schüſſel auch beſſer angefüllet ſey. Sie erlangen die

die Reiſe im October, und man kann ſie aufheben, wenn ſie in den grünen Schalen gelaſſen, und für Froſt bewahrt werden. Sonſten aber haben die Krack-Mandeln, welche man kauft, und ziemlich wohlfeil erhält, im Geſchmacke einen groſſen Vorzug. Die jungen aus Kernen gezogenen Stämme pflegen einige zu gebrauchen, um Pfirſchen und Apricoſen darauf zu oculiren, man muß alsdenn bey uns gewachſene wilde Mandeln dazu nehmen; Denn die Krack-Mandeln, welche man kauft, keimen auch leicht, geben aber nur weichlige, leicht verfrierende, Stämme.

Man macht in Frankreich die ganz jungen Früchte, ehe der Kern hart wird, folgender Geſtalt ein. Fünf bis 6 Hände voll klar geſiebte Aſche von Büchenholz werden mit Waſſer gekocht, daß es eine ſtarke, zwiſchen den Fingern fettig anzufühlende Lauge giebt. In dieſer rühret man die Mandeln mit einem Schaumlöffel fleißig herum, daß ſich die Aſche nicht ſetzt; Wenn die weichen Haare von den Mandeln leicht abgehn, wird das Gefäß vom Feuer genommen, jede Mandel mit einem Tuch abgerieben, an einigen Stellen mit einer ſpitzigen Nadel durchſtochen, in friſch Waſſer geworfen, und damit aufs Feuer geſetzt, bis ſie ſchäumen; Das Gefäß wird zugedeckt, damit ſie grün werden. Nachdem ſie erkaltet, füllet man ſie mit einem Schaumlöffel heraus, oder gieſſet das Waſſer durch einem Durchſchlag ab, und ſchüttet die Mandeln in dünnen zerlaſſenen Zukker, des folgenden Tages werden die Mandeln wieder herausgenommen, und der Zucker gekochet, daß er drey bis vier mal aufwallet; denn werden die Mandeln wieder darin gegeben, dies wiederhohlet man noch grüne Mandeln

zweymal, und wenn des Zuckers nicht genug ſeyn ſollte, nimmt man friſchen dazu.

Wenn am vierten Tage der Zucker fünf bis ſechsmal aufgeſotten hat, läſſet man die Mandeln ſo lange darin kochen, bis er am Löffel Perlen machet, alsdenn läſſet man ſie entweder auf einem Siebe abtropfen; walzet ſie in fein geſtoſſenen Zucker um, und trocknet ſie vollends an einem warmen Ofen, oder man giebt ſie in ein Gefäß und gieſſet den genugſam verdickten Zucker drüber. Dieſe eingemachte Mandeln ſcheinen aber die daran zu wendende Koſten und Mühe nicht zu belohnen. Die gewöhnlichſte Konfitüre, welche man von den reifen Mandeln machet, iſt, daß man ſie roſtet, oder wie wir es nennen, gebrandte Mandeln. Man nimmt nemlich 1 Pfund ausgeſuchte friſche unbeſchädigte Mandeln mit der Haut, reibt den Staub rein ab, läutert darauf $\frac{7}{8}$ Pfund oder 28 Loth weiſſen Zucker, bis er anfänget zu ſpinnen, giebt etwas Roſenwaſſer und ein wenig geſtoſſenen Kanel dazu, ſchüttelt die Mandeln hinein und läſſet ſie damit ſieden, denn abgenommen, und mit einem Löffel ſo lang umgerührt, bis der Zucker trocken wird, und an den Mandeln klebet; Alsdenn auf ein Tuch geſtreut, und den kleinen Zucker heraus geſucht, auch die Pfanne vollends gereiniget, ſo viel ſich heraus ſchaben läſſet. Hiernächſt die Mandeln wieder nebſt einer Hand voll geſtoſſenen Zucker in die Pfanne gegeben, daß ſie unter ſtetem Umrühren mit einem hölzernen Löffel über ein hell Feuer röſten. Wenn ſie braun genug ſind, wird ein Tuch über eine Schüſſel gebreitet; Die Mandeln drin geſchüttet, das Tuch überher gedeckt, und die Schüſſel zwiſchen ein Deckbett zwo Stunden lang geſetzt, ſo werden ſie recht hart, croquant.

Ueberzogene Mandeln.

Will

Will man die Mandeln ſchön roth haben, und ihnen ein beſſres Anſehen geben, ſo läſſet man zwey Loth Cochenille nebſt einem Loth Alaun, und eben ſo viel präparirten Weinſtein in einem Quartier Waſſer ohngefehr zwölfmal aufſieden; das Waſſer wird, wenn es kalt iſt, und ſich geſetzt hat, abgekläret, und zum Gebrauch aufgehoben: Wenn nun die Mandeln zum erſtenmale geröſtet ſind, ſo nimmt man den zurück gebliebenen kleinen Zucker; thut ohngefehr noch ein Viertel Pfund hinzu; läſſet ſolchen in Roſen- oder auch in Brunnenwaſſer zergehen, und ſo lange ſieden, bis er ſpinnet; alsdenn von dem rothen Waſſer ſo viel dazu gegeben, bis er roth genug iſt; hiernächſt die Mandeln hinein geworfen und mit einem hölzernen Löffel vom Feuer ſo lange umgerührt, bis ſie allen Zucker angenommen haben; Sollte in der Pfanne noch viel Zucker zurück bleiben, wird er erſt geſchmolzen, und man kann, wenn er dick genug iſt, die Mandeln nochmal hinein werfen. Ueberzogene rothe Mandeln.

Ich muß hier noch ein gewöhnliches von Mandeln zu zubereitendes Getränk erwehnen, nemlich die Mandelmilch oder Orgeade. Mandelmilch.

Nehmet ein Pfund Mandeln, thut ſie in heiß Waſſer, daß ſich die Haut abziehen läſſet; gieſſet 2 Löffel voll Orangen oder Roſenwaſſer, oder einen Löffel voll Milch dazu, damit die Mandeln nicht gelb und öligt werden; ſtoſſet ſie ganz fein in einem Mörſer; gebet zwey Pfund Zucker dazu, und vermiſchet es mit fünf Maaß oder Quartier Waſſer wohl durch einander.

Eilfter Abſchnitt.

Von den Kanelkirſchen.

§. 166.

Die Kanel- oder Kornelkirſche (§. 92) iſt eine runde lange einer Kirſche ähnliche aber einen harten Stein mit doppelter Höhlung enthaltende Frucht, welche auf einem bekannten Baum wächſet, Cornus mas L. Cornelbaum, Zieſerlein, Kurbeerbaum, Hornkirſchen, Tierlenbaum, Herlitz, Corln, Corniöln, auf Deutſch: Le Cornier, ou Cornouilter, auf franzöſiſch, und in der Provence, Acournier, The male Cornel-Tree, or Cornelian-Cherry, auf engliſch, Cornoelje auf holländiſch genannt.

Die Blumen daran kommen Doldenweiſe hervor, jeder Büſchel wird von vier groſſen breiten Blütblättern, involucris umbellum æquantibus eingeſchloſſen. Die Blumen ſind klein, und beſtehen aus vier kleinen in Kreuz geſtellten Blättern. Der Baum blühet früh und ſehr voll, iſt alſo ein angenehmer Bothe des Frühjahrs, da er, als mit einer gelben Dekke überzogen, zwiſchen andern dürren Bäumen hervorleuchtet, wenn der Erdboden oft noch mit Schnee bedecket iſt.

Die Frucht ſelber iſt länglicht rund, und hat eine angenehme rothe Farbe, aber nur wenig Fleiſch; Sie wird im Auguſt reif, iſt herb und zuſammenziehend, und wenn ſie einigermaaſſen geniesbar ſeyn ſoll, muß ſie ſelbſt vom Baume abfallen, und halb moll

wer-

werden, da ſie denn dunkel roth oder braun wird. (§. 102)

Die inwendige harte Nuß hat vor andern mir bekannten Saamen voraus, daß er in zwo beſondern Höhlungen zween vollſtändige Kerne enthält.

§. 167.

Man zieht in den Gärten den Baum mehr der Veränderung und des Anſehens, als der Frucht wegen.

Da eben die rothe Frucht dem Baume das beſte Anſehn giebet, ſo verdienen die Spielarten mit weiſſer und gelber Frucht, Cornus hortenſis mas fructu albo & ceræ coloris, *Tournef.* keine Aufmerſamkeit. Die Varietät mit ſcheckigtem Laube, vermehrt die Mannigfaltigkeit von Stauden.

Obgleich dieſe Kornelkirſchen im Geſchmacke faſt allem andern Obſte nachzuſetzen ſind, ſo werden ſie dennoch zu Zeiten gegeſſen; da der Menſch mehr die Abwechſelung liebet, als daß er allemal das wahre Beſte vorziehen ſollte.

Sie vermehren auf dem Nachtiſche allemal die Reihe, und erheben durch ihre rothe Farbe, wenn ſie zwiſchen den Pflaumen, Stachelbeeren und frühen Birnen aufgeſetzt werden, das Anſehen: Daher man allemal, wo es der Platz erlaubt, einige Bäume davon pflanzen ſoll; Sie kommen in einem magern Boden fort.

Dühamel erwehnet, daß man die grünen Früchte, wie die Oliven, mit Eßig einmachen könne; Die Oliven werden aber nicht mit Eßig eingemacht.

Die reifen Früchte macht man wol mit Zucker ein; es giebt aber eine ſchlechte Konſitüre. Man kann

ſie auch, wenn ſie moll oder recht reif ſind durchreiben, und wie bey den Pflaumen gelehret worden, (§. 124) eine Marmelade davon kochen, aber auch dieſe hat nichts vorzügliches.

§. 168.

Man vermehret die Kornelkirſche leicht durch Saamen, Einleger oder Ausläufer an der Wurzel.

Die Kerne pflegen, weil ſie dick ſind, zwey Jahr in der Erde zu liegen, ehe ſie keimen; Sie ſind auch nicht allemal vollſtändig, nemlich die rechten wahren keimenden Kerne fehlen oft in der Nuß, welche ohnehin ſelten mehr als einen vollkommen ausgewachſenen Kern hat. Die zwote Höhlung (§. 166) iſt in den mehrſten leer. Wenn man Zweige einleget, ſchlagen ſolche leicht Wurzeln.

§. 169.

Wir haben noch eine zu dieſem Geſchlecht gehörende Pflanze, nemlich Cornus ſuecica, L. ſchwediſch Smör-bär, welche auch eßbare Früchte trägt.

Der Ritter Linne bezeuget aber in Fl. Lapp. p. 41, daß, weil die Beeren zwar ſüß aber wäſſericht und unſchmackhaft wären, niemand auſſer Kindern ſie anrühre. Sie wächſet zudem nicht anders als auf hohen, kalten, ſchattigten Bergen.

Zwölfte

Zwölfter Abſchnitt.

Von den Oliven.

§. 170.

Die Olive (§. 92) iſt eine länglicht-ovale, grüne Frucht, welche inwendig gleich der vorigen einen harten Stein enthält, und auf einem Baum von mittelmäßiger Gröſſe wächſet, der Oelbaum oder Olivenbaum, Olea Europæa, auf Franzöſiſch, L'Olivier, auf engliſch, The Olive Tree, auf Holländiſch, Olyve boom, genannt.

Die Olivenfrüchte ſowol als die Blüte und der ganze Baum haben ſehr viel ähnliches mit denen eben beſchriebenen Kornelkirſchen, auſſer daß an dieſen die vier kleinen blumblättgen Petala unterſchieden ſind, an jenen aber zuſammen hangen; flos monopetalus; in den Oliven hat der Stein nur einen einzigen Kern, und die Frucht hat kein ſaftiges, ſondern mehr ſchwammigtes Fleiſch, wird auch am Ende ſchwarz. Beyde Geſchlechter kommen ſich alſo ſo nahe wie möglich, (genera proxima) blos daß ſie nach der Linneſchen Methode unter zwo Claſſen gehören.

§. 171.

Der Olivenbaum hat einen doppelten Nutzen, da wir eines Theils ſeine Früchte eingemacht genieſſen, ſodann aber unſer ſogenanntes Baumöl daraus gepreſſet wird.

Die Oliven haben einen ſauren bittern unangenehmen Geſchmack, und ſind roh recht wiederlich; um ihnen alſo das rauhe und herbe zu benehmen, wird eine Lauge von Aſche und ungelöſchtem Kalche genommen, und in dieſer weichet man die einzumachenden Früchte, welche noch grün ſeyn müſſen, vier und zwanzig Stunden lang ein; Nachher werden ſie noch verſchiedene Tage in friſch Waſſer gelegt, welches alle Tage erneuert werden muß; endlich kommen ſie in Salzwaſſer und man packet ſie mit Salz, Fenchel und Corlander in Fäſſer oder andre Gefäſſe.

Es iſt eine Frucht, die von den wenigſten geliebet, und nicht ſowol des Wohlſchmackes als der Geſundheit wegen gegeſſen wird, indem ſie den Magen ſtärken, den Apetit befördern und nie übel bekommen ſoll.

Diejenigen Früchte, aus welchen man Oel preſſen will, werden auf einer Mühle gequetſchet, und in heiß Waſſer gegeben, ſo ziehet ſich das Oel heraus und ſchwimmet oben.

§. 172.

Die Olivenbäume wachſen nur in den wärmern Gegenden von Europa, als in Italien und den ſüdlichen Provinzen von Frankreich und Spanien.

Bey uns können ſie die Kälte den Winter nicht vertragen, und wollen wie andre zur Orangerie gehörende Bäume gewartet, und des Winters in ein Haus gebracht ſeyn, da ſie denn ſelten Früchte tragen.

Man hat ſonſt verſchiedene Varietäten davon. Duhamel erwehnet deren funfzehn, welche eben wie

bey

bey den Birnen und Äpfeln ihre beſondere Namen haben, z. E. Aglandau, Laurienne, Amelou, Cormeau, Ampoulan, Moureau, Verdalle, Bouteillau, Pigau, Salierne. Die gemeinen Oliven haben groſſe lange lanzenförmige Blätter; eine Sorte aber hat kleine ovale Blätter in der Gröſſe und Form wie die vom Buchsbaum, daher man ſie auch die Buchsbaumblättrige, Olea buxifolia zu nennen pflegt.

Unter den eingemachten Oliven hält man die kleineſten, welche aus der Provence kommen, für die beſten; ſie ſind auch mehr höckerigt und ungleicher wie die übrigen.

§. 173.

Man vermehrt den Olivenbaum durch Ableger.

Da er bey uns keine Früchte bringet, ſo können wir ihn durch Saamen nicht fortpflanzen, ihn auf andre fremde Stämme zu pfropfen, gehet, da er zu öligt iſt, auch nicht an.

Dreyzehnte Abſchnitt.
Von dem Taxus.

§. 174.

Der Taxusbaum (§. 92) ſonſt auch der Eiben oder Ibenbaum, auf franz. L'If, auf engl. Yew-tree, holländiſch Ibenboom, Pennenhout, genannt, trägt eine rothe, angenehm in das Auge leuchtende, aber ſchlecht ſchmeckende Kirſche, mit einem harten Kern.

Die Frucht von Taxus unterſcheidet ſich von allen übrigen, daß ſie oben offen und als ein Kelch hohl iſt, man ſiehet alſo den Kern in der Mitte frey und offen ſitzen. Da dieſes Baumes in der Anweiſung zu Hecken (S. 159) weiter gedacht worden, und die Frucht zwar ſüß aber unſchmackhaft iſt, alſo faſt nicht roh zu genieſſen, eine davon zu machende Konfitüre auch nicht der Mühe werth iſt, ſo würde überflüßig ſeyn, etwas mehrers davon hier zu ſagen. Wer viele Früchte am Baum zu haben wünſcht, muß ihn wild wachſen laſſen, und nicht, wie gemeiniglich geſchiehet, ſo ſehr unter der Scheere halten.

Einige haben gar die Frucht giftig oder doch der Geſundheit ſchädlich gehalten.

Vierte

Vierte Abtheilung.

Erſter Abſchnitt.

Von Beerentragenden Bäumen überhaupt.

§. 175.

Eine dritte Art von Obſt (§. 16) unterſcheidet ſich darin, daß die durchaus ſaftige Frucht in der Mitte im Fleiſche ohne weitere Bedeckung eine beſtimmte Anzahl kleiner Kerner enthält. Dergleichen Früchte nennen wir Beeren.

Zu einer Beere wird alſo erfordert

a) eine runde Frucht.
b) eine glatte dünne Haut, welche
c) mit einem ſaftigen nicht mehligten Fleiſche angefüllet iſt.
d) kleine Saamenkörner; welche
e) unmittelbar von dem ſaftigen Fleiſche umgeben und eingeſchloſſen ſind, und
f) jedesmal eine gewiſſe Zahl beobachten.

§. 176.

Die hieher gehörende Stauden und Bäume tragen die Beeren entweder einzeln, oder ſie haben mehrere kleine Beergen an einem gemeinſchaftlichen Stiele (§. 7)

Dieſes Merkmal iſt aber nicht hinreichend, um die Geſchlechter zu beſtimmen: Denn Johannisbeeren und Stachelbeeren gehören zunächſt unter ein Geſchlecht:

ſchlecht; Dieſe haben einzelne Beeren, und an jenen bilden mehrere Beergen einen Strauß.

§. 177.

Ich rechne zu dieſer Klaſſe folgende Obſtſorten:

1) Den Wein. §. 178.
2) a) Die Johannisbeeren. §. 194.
   b) Die Korinthen-Staude. §. 197.
   c) Die Gichtbeeren. §. 198.
3) Die Stachelbeeren. §. 199.
4) Die Berberitzen oder Weinnägelein. §. 202.
5) Den Kaffe. §. 206.
6) Die Hollunderbeeren. §. 209.
7) Die Wacholderbeeren. §. 210.
8) Die Finniſchebeeren, Hippophæ. §. 211.

Die vielkernigten Beeren und die zuſammengeſetzten Beeren, (Baccæ polyſpermæ & compoſitæ) verſpare ich in die folgende Klaſſen.

Auſſer den Wacholder und den Berberitzen gehören jene übrige fünf Sorten nach der Linneſchen Methode unter die fünfte Klaſſe, nemlich unter die Pflanzen, deren Blumen nur fünf Staubfäden haben. Die Berberitzen allein haben deren ſechs, und die Wacholdern haben beſondere männliche Blüte in Lätzgen.

Zweeter Abſchnitt.

Vom Weine.

§. 178.

Unter denen Beerentragenden Bäumen iſt der Wein (§. 177) der vornehmſte. Vitis vinifera.

ra, franz. La Vigne, engl. The Vine, holländ. Wynſtock, ſchwed. Winranka.

Der Weinſtock verdienet eher eine Staude als Baum genannt zu werden; da er keinen hohen Stamm und keine ordentliche Zweige macht, ſondern nur lange Ranken von zwölf und mehrern Schuhen treibet, welche aber ſich ſelber zu halten nicht vermögend ſind, ſondern ſich vermöge gewiſſer Häcklein oder Gäbelein an andre Pflanzen anklammern, dergleichen Ranken nennen wir Reben oder Ruthen; ſie haben auf eine gewiſſe Diſtanz Knoten, und aus dieſen Knoten wachſen die Blätter, Gäbelein und Früchte.

Die Blüte kommt Traubenweiſe, (§. 4) an äſtigen kurzen Stielen; die Blumen ſind klein und unanſehnlich; eine jede Blume enthält im Grunde eine kleine Beere, welche hernach, wenn die Blume abfällt, zu einer runden durchaus glatten ſaftigen Kugel wird; die fünf Saamenkörner enthält.

§. 179.

Die Gröſſe und Geſtalt der Trauben iſt bey allen nicht einerley.

Die ganze Traube iſt gemeiniglich unten nach dem Stiele zu dicker, und lauft forn allgemählig ſpitzer zu.

An einigen Sorten iſt ſie nur kurz, wie an dem Traminern, der frühen ſchwarzen. An andern iſt ſie lang, wie am blauen Augſter, da ſie die Länge von einem Schuh und drüber erhält.

An einigen ſind die Stiele nur kurz und häufig; die Beeren ſind alſo dichte in einander gepreſſet, ſo daß ſie ſich eine die andere platt drucken, und gleichſam

ſam eine Maſſe ausmachen, wie am Rieſling, dem Treminer; An andern ſind ſie länger und einzelner, die Beeren ſitzen alſo fladderhaft, ohne daß die eine faſt die andere berühret, wie an der Peterſilien Traube, der Guthedel. Der Stiel überhaupt von einer Traube wird der Kamm genannt.

§. 180.

So iſt auch die Form und Gröſſe der Beeren unterſchieden.

Gemeiniglich ſind die Beeren Kugelrund; an einigen fallen ſie etwas ins länglichte, wie an der weiſſen Muscateller, an andern ſind ſie länglicht, oval wie eine Zwetſche, als an der Spaniſchen blauen Cibebe. An dem Riesling drucken ſich die Beeren oft eckigt, weil ſie dicht zuſammen ſitzen.

Klein ſind die Beeren am Treminer, groß an der groſſen Cibebe: An einigen ſind zwiſchen den groſſen auch kleine Beeren untermiſchet, als am Guthedel.

§. 181.

Eine gröſſere Abwechſelung bemerken wir in der Farbe der Beeren, welche entweder grün, gelblicht, braun, röthlicht, blau oder ſchwarz ſind.

Im Anfange ſind alle Beeren grün, wenn ſie aber ihre Reife erlangen, ſo verändern ſie die Farbe:

Bey einigen bleibet die grüne Farbe und fällt nur etwas ins weiſſe; dieſe nennet man grün, z. E. Le Chaſſelas verd.

Bey andern verändert ſich das grüne ins gelbe; dieſe nennet man ſodann gemeiniglich weiſſe Trauben.

z. E.

z. E. Le Chaſſelas, blanc, der weiſſe Treminer, der weiſſe Muſcateller.

Dieſe weiſſe Beeren pflegen ſodann an der Sonnenſeite braun zu werden, welches ein Merkmal iſt, daß die Beeren die völlige Zeitigung haben, und recht durchgebrannt ſind: Ganz braune Trauben aber ſind mir nicht bekannt.

An ſtatt deſſen werden einige über und über braunröthlicht, als der braune Treminer, der rothe Muſcateller.

Andere fallen ins ſchwärzliche, und ſind mit einem blauen Staube bedecket, dieſe nennen wir blau, als am blauen Augſter.

Wenn die blaue Farbe recht dunkel wird, ſo nennen wir ſie ſchwarz, als an der frühen ſchwarzen, Le Morillon noir. Die Beeren ſind allemal mit einem Staube gleich denen Zwetſchen bedecket. (§. 117) Dieſer iſt an den ſchwarzen gemeiniglich blau, an den weiſſen aber weißlicht.

§. 182.

Die Beeren ſind eigentlich blos mit Safte angefüllet. Dieſer aber hat in einigen Sorten mehr Conſiſtenz als in andern.

Aus einigen Trauben zerflieſſet der Saft uns gleich auf der Zunge, als aus dem Rießling, aus andern hanget er wie ein Gallert zuſammen als am Muſcateller. Zum eſſen hält man dieſe, welche man fleiſchigt nennet, am beſten; Zum Weinmachen haben aber die ſaftigen einen groſſen Vorzug.

§. 183.

Der Saft beſtimmt alſo das vorzügliche der Trauben.

Der

Der Saft von allem Wein hat etwas ſäuerliches; dieſes Saure muß aber auf eine der Zunge angenehme Art gemäßiget ſeyn; Wenn wir den Saft wirklich als ſauer empfinden, ſo taugen die Trauben nicht. In einigen Sorten iſt der Saft müskirt, dieſe nennen wir **Muskateller**. Wer den Geſchmack von dieſen nicht kennet, wird glauben, daß dergleichen Trauben von einer Katze beſchmutzet worden wären, der Holländer heiſſet ſie daher Stinkert of Katte-pis. Weil aber dieſe Muskatellertrauben, wenn ſie recht reif ſind, eine angenehme Süßigkeit zu haben pflegen, ſo ziehen wir ſie vor.

Der Saft iſt gemeiniglich weiß, im Teinturier iſt er roth.

§. 184.

Noch bemerken wir in Anſehung der Schelfe, welche eine jede Beere umgiebt, einen Unterſchied.

Bey einigen iſt ſie ſehr dünne, als am **Kießling**; bey andern dicke, als am **Trommer**. Bey den ſchwarzen färben einige roth, andre bleiben weiß; von jenen erhalten die rothen Weine als der Burgunder die Farbe, wenn gleich der Saft weiß iſt.

§. 185.

Einen Geruch haben die Trauben gar nicht.

Auch an den Muskatellern empfindet man im Geruche äuſſerlich nichts von dem müskirten Geſchmacke.

§. 186.

Die Güte einer Traube beurtheilen wir nach dem davon zu machenden Gebrauche, ob ſie nemlich roh gegeſſen oder zum Wein auspreſſen gebraucht werden ſoll.

Die-

Diejenigen die zum eſſen am wohlſchmeckenſten und ſüſſeſten ſind, geben den ſäuerſten Wein, z. E. die Muskateller, diejenigen, woraus der beſte Wein kommt, werden wir im Geſchmacke nur mittelmäßig halten. Z. E. der Rießling iſt eine der ſäuerſten Trauben, und giebt guten Wein.

Bey keiner Frucht hat die Wartung und der Grund und Boden, wo ſie wächſet, einen ſolchen Einfluß auf die Güte, als beym Weine. Daher geben die nemlichen Weinſorten, ſelbſt in nahe neben einander liegenden Weinbergen, Weine von unterſchiedener Güte, und es ſchicken ſich ſo wenige Gegenden zum Weinbau.

§. 187.

Die Blätter vom Weinſtocke ſind allemal groß, breit, und im Umkreiſe eingeſchnitten, auch in verſchiedene Lappen getheilet; folia lobata angulata ſinuata: Bey einigen Sorten aber ſind die Einſchnitte gröſſer.

An einem wilden Americaniſchen Weine, vitis labruſca, ſind die Blätter faſt rund und nur wenig eingeſchnitten.

Die Blätter vom blauen Muskateller ſind vor andern rund.

Bey vielen ſind ſie fünffach getheilet, als am grünen Muskateller.

An andern ſind ſie dreyfach getheilet, als am weiſſen und ſchwarzen Muskateller, und es iſt beſonders, daß eben dieſe Trauben, welche nach dem Geſchmack nur Varietäten zu ſeyn ſcheinen, ſich im Laube merklich unterſcheiden.

Am allertiefſten getheilet ſind die Blätter an der davon den Namen habenden Peterſilien-Traube,

welches den Ritter Linne bewogen hat, eine beſondere Sorte daraus zu machen, Vitis lacinioſa; da ſie doch nach der Form und dem Geſchmack der Traube eine Varietät von der Guthedel zu ſeyn ſcheinet.

Am Morillon façonné ſind die Blätter als weiß gepudert, daher man ſie Müllerrebe nennet.

Am ſchwarzen Muskateller werden die Blätter gegen den Herbſt röthlich. Le Morillon noir, unterſcheidet ſich noch dadurch, daß das Holz inwendig röthlich iſt.

§. 188.

Einige Weinſorten werden früher als die andern reif; man nennet ſolche ſodann frühzeitige, die übrigen aber ſpäte Weine.

Vor dem September reifet bey uns kein Wein, die mehrſten Trauben kommen in unſern kältern Gegenden erſt im October zur Vollkommenheit, und viele reifen erſt im November. Da alsdenn ſchon die Sonne fehlet, ſo kommen die ſpäten Sorten bey uns faſt nie zu gehöriger Reife; es müßte denn ein trockner warmer Herbſt einfallen, oder man muß die Zeitigung in Treibkaſten befördern.

§. 189.

Wir haben eine groſſe Menge von Weinſorten, da aber in dem niedern Theile von Deutſchland die Witterung ſchon kälter iſt, ſo bleiben nur wenige Sorten übrig, die wir mit Nutzen pflanzen können.

Wir werden ſchlecht gebeſſert, wenn wir vortrefflich groſſe Trauben an einem frech wachſendem Stocke wachſen ſehen, am Ende aber vergebens ihre Zeitigung

gung erwarten, und die nicht gargekochten Beeren wegen ihres herben Geſchmacks nicht genieſſen können, als an der Alicanten-Traube. Die gröſte Sammlung von Weintrauben in Deutſchland, iſt durch den Fleiß des verſtorbenen Geheimdenraths Bilſingers im Würtembergiſchen gemacht worden, wovon man das Verzeichniß in der Abhandlung des geſamten Weinbaues S. 299. lieſet. Ich bin aber zweifelhaft, ob verſchiedene als beſondere Sorten angeführte, von einander merklich unterſchieden ſind; wenigſtens, da mehrere im Geſchmacke und der Güte ſich einander nichts nachgeben, ſo wird ein jeder zufrieden ſeyn, wenn er die gewöhnlichſten Sorten hat; zumahlen da reife Trauben nicht ſo geſchwind als andere vorbeſchriebene Früchte paßiren, ſondern mehrere Wochen lang verwahret und erhalten werden können. (§. 192)

Die mir bekannten beſten Sorten ſind.

1) Die frühe ſchwarze, Le Raiſin précoce ou Morillon noir; welche am erſten von allen reifet, und leicht und voll träget, die Fliegen und Weſpen ſtellen ihr am mehrſten nach.

2) Die Guthedel, Le Chaſſelas blanc, weil die Beeren daran einzeln ſitzen, ſo reifen ſie beſſer, als an andern Sorten. Sie gehen im Geſchmack den mehrſten andern vor.

3) Le Chaſſelas musqué, wird, wo er reif wird, wohlſchmeckender gehalten, iſt aber ſchon weichlicher.

4) Le Muſcat rouge, der rothe Muskateller iſt eine der ſüſſeſten und angenehmſten Trauben, wenn er reif wird: da die Beeren daran einzelner ſitzen, als am weiſſen Muskateller, ſo reifet er eher, trägt aber nicht gern.

5) Le Muſcat noir, der ſchwarze Muscateller will viel Sonne und eine warme Gegend haben.

6) Die rothen und weiſſen Treminer, unterſcheidet blos die Farbe; Beyde tragen gleich voll und treiben nicht ſo ſtark ins Holz wie andre: Es iſt dem Geſchmacke nach die ſüſſeſte Traube. Das dicke Häutlein und die kleine Beeren verringern ihren Wehrt.

7) Der Rießling iſt die ſaftigſte von allen; gefällt aber nur denen im Geſchmack, die das ſäuerliche lieben. Weil die Beeren dichte in einander ſitzen, faulen ſie leicht an; Man kann alſo die Trauben von dieſem Rießling am wenigſten aufheben. Vielleicht iſt die Blanke im Weinbau, S. 308. dieſe nemliche.

8) Le Ciouta, Cicutat, Raiſin d'Autriche ou à feuille de Perſil, die Peterſilien-Traube iſt im Geſchmack dem Guthedel völlig gleich, blos daß man ſie wegen des tief eingeſchnittenen Laubes ziehet. Die übrige Sorten, welche mehr der Veränderung als des Nutzens wegen gezogen werden, ſind.

9) Die Corinthen-Traube, Le Corinthe blanc ou rouge, iſt eine Varietät von der Guthedel, und hat Beeren ohne Kerne, daher die Beeren nur klein und unvollkommen ſind: Weil die Sonne ſie deſto eher durchſcheinen kann, pflegt ihr Geſchmack ſüß zu ſeyn.

10) Die Schweitzer-Traube, Le Raiſin panaché de noir & de blanc, iſt eine vermuthlich aus Kernen entſtandene Spielart von ſchlechtem Geſchmacke. Die geſtreiſten Beeren, davon einige ganz grün, andre ganz blau zu ſeyn pflegen, geben ein artiges Anſehen; Im Geſchmacke wird man aber ſehr betrogen. Bidet gedenket einer andern ähnlichen Spielart, die vom Stiel an bis auf die Hälſte blau, übrigens aber weiß iſt.

In

In Amerika hat man verſchiedene wilde Sorten von Weinen, welche man aber blos der Mannigfaltigkeit wegen unter andern Stauden ziehet, und wovon die Beeren keinen Nutzen haben. Vitis labruſca, vulpina, arborea. Kalm gedenket ihrer verſchiedentlich, daß ſie in Menge wild wachſen, und ſich bis in die Gipfel der Bäume hinaufſchlingen.

Der ſogenannte Jungfern-Wein, welcher gleichſam das Mittel zwiſchen dem Weine und dem Epheu iſt, wird vom Ritter Linne zu dieſem Geſchlechte gerechnet, Hedera quinquefolia. S. oben S. 165.

§. 190.

Der Wein wird blos durch Ableger fortgepflanzet; von keinem Obſtbaume aber laſſen ſich leichter Ableger machen.

Man leget entweder eine am Stocke noch feſtſitzende Ranke in die Erde, ſo ſchläget ſolche ſofort an jeden Knoten Wurzeln; man ſchneidet ſie im andern Herbſte oder Winter ab und verſetzt ſie.

Oder aber man legt eine abgeſchnittene Ruthe in die Erde, ſo ſchlägt auch dieſe Wurzeln. Es iſt dabey nur folgendes zu beobachten, wie mir von einem Weinländer iſt gelehret worden.

1) Man ſuchet dicke vollkommene recht reif gewordene Ruthen aus: Diejenigen woran die Knoten am nächſten ſind, ſind die beſten. Man nimmt nicht gern das oberſte von einer Ruthe.

2) Die Reben werden ungefehr einer Elle lang geſchnitten, ſo daß ſie wenigſtens drey Knoten enthalten: ſie werden dicht über und dicht unter einem Knoten abgeſchnitten, einige laſſen unten etwas vom alten Holze daran.

3) Oben muß ein Knoten gewählet werden, wo an der einen Seite ein Blatt, an der andern aber ein Häcklein geſeſſen hat; ſonſt wird die Rebe oben leicht trocken.

4) Es iſt beſſer, daß man die zu legenden Reben ſchon im Herbſte abnimmt, und des Winters in der Erde verwahrt; ſie verfrieren ſonſt leicht.

5) Man macht alsdenn an der Stelle, wo ein Weinſtock ſtehen ſoll, einen Graben, von der Mauer ab vorwärts, füllet ihn mit guter Erde, und ſchlägt hinten einen etwas aus der Erde ſtehenden Pfal, welcher zur Nachricht dient, wo die Rebe lieget.

6) Der Grabe wird mit lockrer Erde voll gefüllet, daß noch ein guter Spaten hoch fehlet: Die Rebe wird alsdenn Horizontal in der Erde herausgelegt, oben etwas krum in die Höhe gebogen, unter den obern Knoten mit einer kleinen Weide an den Pfal beveſtiget, und hierauf mit Erde beſchüttet, ſo daß auch das obere Ende bedecket wird. Die Rebe wird im erſten Sommer nur kleine Schoſſen treiben; Es ſchadet ihr nichts, wenn ſie gleich einknicken ſollte.

7) Im Herbſte lockert man am Pfale die Erde um der Rebe auf, ſchneidet oder bricht die getriebenen Schoſſen unmittelbar an dem Knoten weg, zernichtet auch alle kleine am obern Knoten etwa ausgewachſene Wurzeln, und bedecket den Knoten wieder mit Erde, ſo wird er in folgendem Sommer ſchon ſtärkere Schoſſen treiben; Sind ſolche ſtark genug, ſo kann man im zweyten Herbſte bereits ein oder zween Knoten ſitzen laſſen, und im vierten oder fünften Jahre Früchte haben.

8) Es iſt gut, die erſten Jahre die Wurzeln an den obern Knoten jedesmahl zu zernichten, weil daſelbſt

ſonſt

ſonſt zu viele dem Hauptſtocke ſchädliche Nebenranken austreiben.

§. 191.

In der Wartung erfordert ein Weinſtock eben ſo viel und faſt mehrern Fleiß, als andre Fruchtbäume, damit er alle Jahr häufige, vollkommene und ſchmackhafte Trauben mit vielen Beeren liefre.

1) Vorläufig ſiehet man im Sommer darnach, um recht ſtarke und reife Ranken zu haben, ſonſt hat man künftig keine Früchte zu hoffen.

2) Es werden alſo alle kleine überflüßige und keine Trauben tragende Nebenranken, welche den übrigen nur den Saft wegnehmen würden, von Zeit zu Zeit weggenommen.

3) Solche dürfen nicht geſtutzet werden, ſondern man bricht ſie unmittelbar, wo ſie ausgewachſen ſind, weg, indem ſie ſich allda, wenn man ſie nur etwas bieget, ſo lange ſie in vollem Safte ſtehen, gar leicht ablöſen.

4) Man bricht auf gleiche Weiſe alle kleine an den Hauptranken in den Winkeln der Blätter auswachſende junge Schoſſen, welche man Geitz nennet, weg.

5) Blätter und Gäblein darf man aber an denen Hauptranken ja nicht wegnehmen.

6) Man hält das Beſchneiden des Weinſtockes am beſten im Herbſte, ſobald die Früchte abgenommen ſind.

7) Der Weinſtock ſetzet die Trauben an denen erſt eben jung auswachſenden Ranken an; Man nennet dieſe Fruchtreben.

8) Alt Holz treibt keine Fruchtreben, ſondern die jungen im vorigen Sommer gebildeten und gehörig reif gewordenen Ruthen.

9) Man erkennet leicht die Knospen, welche Fruchtreben treiben wollen, weil ſie dicker ſind.

10) Die untern Knoten an einer ſolchen jährigen Ruthe pflegen keine Fruchtreben zu treiben, und über den ſechſten Knoten kommt auch keine Frucht.

11) Da die jungen Reben über 12 Schuh lang treiben, das alte Holz aber keine Fruchtreben giebt, ſo muß man den Weinſtock ſo kurz, wie möglich halten, und jedesmal im alten Holze ſo ſchneiden, daß man einige junge Ruthen auf vier bis höchſtens ſechs Augen ſtehen laſſe; wenn die oberſten zwey noch Fruchtholz zu verſprechen ſcheinen.

12) Eine ſolche Ruthe treibt aus jedem Knoten Reben; man ſchonet jedesmal am liebſten die unterſten, und die übrig bleibende, welche ohne Frucht ſind, bricht man weg.

13) Die oberſten Knoten pflegen die ſtärkſten Reben zu treiben; Man ſchneidet aber die alte Ruthe im Herbſt über der erſten oder zwoten guten Rebe weg, und kürzet dieſe wie vorhin.

14) Man ſuchet die abgeſchnittenen Ruthen wo möglich krum im Zirkel zu biegen, und ſie ſo anzubinden, wenigſtens bieget man ſie ſo viel möglich unter ſich. Einige Arten wollen mehr als die übrigen gebogen ſeyn; Dies heiſſet man ihnen Bögen geben.

15) Das Beſchneiden darf nicht ſpäte im Frühjahr geſchehen, wenn der Saft ſchon in Bewegung iſt; denn ſo verblutet ſich der Stock. Es iſt nemlich eine Eigenſchaft, die der Weinſtock mit den Birken gemein hat, daß er, wenn er zu der Zeit, da der

Saft

Saft in Bewegung iſt, und die Blätter noch nicht ausgebrochen ſind, verwundet wird, den Saft in einer groſſen Menge laufen läſſet; Dies nennet man Bluten, und den Saft ſelber die Thränen. Man ſamlet ſolche zu Zeiten in einer angehangenen Flaſche auf, indem man dieſen Thränenſaft gut für die Augen hält; vielleicht ließ ſich auch ein ſolches Getränk daraus bereiten, wie man aus dem Birkenſafte macht. Man will beobachtet haben, daß das Thränen einem Stocke im Wachsthume und der Fruchtbarkeit nicht ſchade, es iſt mir aber nicht glaublich.

16) Wächſet eine gute Rebe zu lang, ſo pflegt man ſie wol abzukneifen, ſie treiben aber alsdenn, wenn es zu früh geſchiehet, leicht unnütze Nebenſchoſſen; das Abkneifen findet alſo nur ſtatt bey ſchlechten Reben, welche man wegbrechen ſollte, die aber eine oder andre Frucht haben; Unnütze Reben bricht man lieber ganz weg.

§. 192.

Es iſt noch übrig zu zeigen, wie man reife Trauben verwahren ſolle. (§. 189)

Man verwahret ſie

1) am Stocke, wenn man über jede Traube einen Beutel von Papier machet. Dieſer hält nicht allein die Kälte, ſondern auch die dem Weine ſehr nachſtellenden Fliegen und Weſpen ab.

Einige machen Beutel von Gage, welche ſie über kleine Reifen ſpannen, in der Meynung, daß die Sonnenſtralen beſſer durchwirken, auch die Trauben leichter ausdünſten könnten. Ich halte aber das Papier beſſer, jenes Mittel iſt auch zu koſtbar.

Andre wollen gegen den Herbſt für die Kälte gar Beutel von Wachstuch anrathen, welche man über das Papier ziehen ſolle; die Trauben behalten aber darin nicht Luft genug.

2) Wenn Fröſte zu befürchten ſind, iſt am beſten, man nehme die Trauben ab. Hat man Reben mit vielen Trauben; ſo ſchneidet man die ganze Rebe ab, und hänget ſie unter dem Boden im Keller auf, oder man ſchneidet jede Traube ab, klebet den Stiel mit Wachs oder Lack zu, bindet ſie an einen Tannenreif, und hänget ſie alſo auf.

Andre rathen, man ſolle die Trauben in ein Faß aufhangen, und ſolches verdeckt halten, daß die Luft nicht dran komme.

Wo Weſpen, Horniſſen und Fliegen häufig ſind und die Trauben verzehren, iſt am beſten, die Neſter von jenen aufzuſuchen und zu zerſtöhren, die übrigen aber wegzufangen; Dies geſchiehet, wenn man Flaſchen mit engen Hälſen an die Stöcke hänget, ſolche mit Waſſer, worin etwas Honig oder Syrop gemiſchet worden, bis auf den dritten Theil anfüllet, den Hals oben mit Honig beſtreichet, und dieſe, ſo wie ſie voller Ungeziefer ſind, erneuret. Man muß aber die Gefangene ins Feuer werfen, ſonſt leben ſie wieder auf.

§. 193.

Da ich nur von den Früchten handle, in wie weit ſie zur Speiſe dienen, ſo übergehe hier die Beſchreibung, wie man aus den Trauben den Wein preſſe.

Man macht auch Weintrauben, ſonderlich das Mark aus den Muskatellertrauben mit Zucker ein,

es iſt aber meines Bedünkens eine der ſchlechteſten Konfitüren; daher nicht der Mühe werth halte, die Anweiſung dazu hier mitzutheilen. Hier iſt dagegen die Vorſchrift zu einer gar nutzbaren Trauben-Pomade, welche des Winters vornemlich, wenn die Haut ſpröde wird, oder der Mund gar aufſpringet, vortreffliche Dienſte leiſtet.

Man nimmt ein Pfund friſche Butter, ſo wie ſie aus der Milch geſchöpfet wird, nur etwas ausgeknetet, nicht gewaſchen, noch weniger geſalzen. Preſſet ſodann aus ſchwarzen noch nicht völlig reifen Trauben (oder in deren Ermangelung aus Vorſtörfer-Apfel) ein Nöſel oder ¼ Quartier Saft, giebt dazu ¼ Quartier Roſenwaſſer und ein viertel Pfund reines gelbes Wachs. Dieſes zuſammen muß in einem neuen wohl glaſurten Topf ſo lange gelinde kochen, bis das Waſſer verkocht iſt, und der Schaum bräunlicht wird, auch ein Tropfe, den man auf Kohlen fallen läſſet, nicht mehr ziſchet. Mund-Pomade.

Man muß alles zu Zeiten abſchäumen und umrühren, die Buttermilch pflegt ſonſt gern anzubrennen, das Rühren muß mit einem hölzernen Span geſchehen. Es darf kein Metall dran kommen. Wenn das Waſſer nach einer Stunde verkocht iſt, ſchüttet man das übrige in kleine mit Roſenwaſſer benetzete Taſſen, damit man zu bequemern Gebrauch viele runde Tafeln oder Bödgen davon erhält, welche man in eine Schachtel packet, und an einem kühlen Orte mehrere Jahre verwahren kann. Sie müſſen verſchloſſen gehalten werden, um den guten Geruch zu behalten, den die Pomade vom Roſenwaſſer annimmt. Wer das wohlriechende liebet, kann auch Orangenwaſſer, Jesmin oder Cederöl, oder dergleichen dazu nehmen. Man

reibet ſich die Haut damit, wenn man in die Kälte gehet, oder wenn ſie ſpröde wird, oder wenn man ſich geſtoſſen hat.

Die bekannten trocknen Roſinen, Vuæ paſſæ, werden aus getrockneten groſſen Weintrauben in Spanien, Italien und Griechenland; und die Korinthen aus der oben n. 9. erwehnten kleinen Korinthentraube gemacht.

Dritter Abſchnitt.
Von Johannisbeeren.

§. 194.

Die Johannisbeeren (§. 177) haben viel ähnliches vom Weine, wachſen aber auf niedrigen Stauden.

Zu dieſem nemlichen Geſchlechte der Johannisbeeren, gehören verſchiedene Pflanzen, welche im Deutſchen beſondre Namen führen, von dem Ritter Linne aber mit Rechte unter dem Geſchlechtsnamen Ribes begriffen werden, nemlich:

1) Ribes rubrum, die eigentliche Johannisbeeren, franz. Des Groſeilles rouges, Ribettes, engl. Red-Currans, Red-Groſſberries, holländ. Roode Aalbeſien, ſchwed. Winbär, wovon hier die Rede iſt. §. 195.

2) Ribes alpinum, in deutſchen Gärten gemeiniglich der Korinthenbaum genannt. §. 197.

3) Ribes nigrum, die Gichtbeeren. §. 198.

4) Ribes groſſularia, Stachelbeeren. §. 199.

Alle

Alle haben mit einander gemein, daß die kleine runde Frucht unter der Blume ſitzet, welche, wenn ſie abgeblühet hat, und trocken wird, auf der Spitze der Frucht eine kleine Krone machet: Die Beeren ſind klein, und haben nur wenige Kerne; dieſe beobachten aber keine gewiſſe Anzahl.

§. 195.

1. Die rechten Johannisbeeren, Ribes rubrum, (§. 194) unterſcheiden ſich, daß ihre Beeren an langen herunterhangenden Sträuſſern wachſen. Aus einem geraden Stiele gehen kleine Nebenſtielchen; an deren jedem eine einzelne Beere ſitzet.

Die Beeren ſind halb durchſichtig, und man kann die Kerne darin liegen ſehen.

Wir haben davon dreyerley Varietäten, a) an den gemeinſten ſind die Beeren roth; Dieſe ſind die ſchmackhafteſten, und die wir am mehrſten gebrauchen,

b) an einigen Pflanzen ſind die Beeren fleiſchfarben, und

c) an andern weislicht oder Perlfarb, Groſſularia hortenſis fructu margaritis ſimili, C. B. P. franz. Groſeilles perlées. Einige unterſcheiden noch eine gröſſere Sorte, die aber den Grund in der Cultur zu haben ſcheint.

Alle drey Pflanzen haben keinen weitern Unterſcheid als die Farbe der Beeren. Daher man ſie nicht für unterſchiedene Sorten annehmen kann.

Die leztern beyden ſind zwar weniger ſauer als die rothen; haben aber auch nicht das Scharfe, le piquant, was die rothen eben angenehm machet; ſchikken ſich daher nicht ſo gut zum Kochen und Einmachen.

chen. Weswegen man denn von den rothen Johannisbeeren allemal die mehreſten in einem Garten anbauen ſoll; die übrigen dienen nur um die Farbe der erſten auf der Tafel mehr zu erheben, und die Mannigfaltigkeit zu vermehren.

Wenn man Johannisbeeren-Stämme oculirt, und an eine Mauer pflanzet, ſo werden die Sträuſſe beynahe einen halben Schuh lang, und die Beergen ſo groß wie kleine Weinbeeren. Dieſe Johannisbeeren ſowol als die folgenden, laſſen ſich leicht durch die häufig an den Wurzeln auslaufenden jungen Schößlinge, auch durch bloſſes Einſtecken junger Reiſer fortpflanzen.

Man kann ſie zu einem Stamme mit einer ordentlichen Kugel ziehen, wenn man beym Stecken junger Reiſer, die daran befindlichen Augen mit einem Meſſer herauslöſet; ſonſt treiben ſie daſelbſt von neuen aus, wenn man die Augen blos wegbricht. Sie tragen aber ſo beſchnitten nicht ſo gute Früchte; Um gute Früchte zu haben, muß man die Stöcke auch öfter erneuren.

Man macht in England von den Johannisbeeren mehr Werks, wie bey uns, und ziehet ſie viel an Spalieren.

§. 196.

Die rothe Johannisbeere iſt eine der beſten Früchte zum Einmachen.

Gezuckerte Johannisbeeren. Die leichteſte Art Johannisbeeren auf die Tafel zu geben, iſt; wenn man ſie in geſchlagen Eyerweis tunket, und drauf in fein geſtoſſenem Zucker umkehret.

Eingemachte Johan- Solche mit Zucker einzumachen, pflücket man die Beeren bey trocknem Wetter; läſſet ſie einen Tag in

der

der Stube ſtehen; Zupfet die Beergen von den Stie- len; Reibet eben ſo ſchwer feinen weiſſen Zucker, als Beeren man hat, klein; ſiebet ihn durch; ſetzet ihn in einem Keſſel über ein gelindes Feuer; rühret ihn bis er recht warm iſt, und anfängt Klumpen zu ſez- zen; alsdenn die Johannisbeeren hinein gethan und beſtändig gerühret, ohne ſie zu zerdrücken; es zer- platzen ohnehin genug, die Saft geben, und je mehr ganz bleiben, deſto beſſer iſt es: Man läſſet ſie über dem Feuer, bis ſie eben anfangen an der Seite Bla- ſen aufzuwerfen, und zu kochen: Nachdem ſie erkal- tet, füllet man ſie in Gläſer oder kleine ſteinerne Tö- pfe, und wenn ſie zu wäßricht werden ſollten, braucht man das Eingemachte nicht umzukochen, ſondern ſchie- bet nur die Töpfe, wenn das Brot gar iſt, eine Wei- le in den Backofen. nisbee- ren.

Man vermiſchet auch wol Himbeeren und Johan- nisbeeren zuſammen.

Nehmet 7 Pfund Johannisbeeren, 2 Pfund Glas- kirſchen mit ausgemachten Steinen; 1 Pfund Him- beeren mit dem erſten ſauber abgepflückt; laſſet ſie zer- quetſchet 24 bis 30 Stunden in einem irdenen Topfe im Keller ſtehen; reibet alles gelinde durch ein Haaren Tuch in eine porcelaine Schüſſel, worin 2 Pfund fein geriebener Zucker gethan worden; Wenn aller Saft durchgelaſſen iſt, läſſet man ihn in einen meßingen Keſſel eine viertel Stunde lang kochen; Im Kochen fleißig abgeſchäumet, und wenn es kalt, in Bouteillen verwahrt. Johan- nisbeeren Julep.

Eine Gallert und Gelée macht man am ſicherſten alſo: Pflücket die Beeren bey recht trocknem Wetter, und nachdem es in einigen Tagen nicht geregnet hat, ſonſt ſind ſie zu wäßricht: Laſſet ſie noch einen Tag Johan- nisbee- ren-Ge- lée.

im Zimmer ſtehen; Zupfet ſie von den Stielen; preſſet ſie durch ein Haartuch; gebet den Saft in eine porcelaine Schüſſel, wieget zu ein Pfund Saft fünf viertel Pfund von dem feineſten wohl geriebenen und durchgeſiebten Zucker ab; Man kann erſt die Beeren und hernach die zurück gebliebene Kerne wiegen, ſo ergiebet ſich das Gewicht des Saftes.

Darauf giebt man nach gerade und alle halbe viertel Stunde mit einem Löffel von dem Zucker etwas unter den Saft, und rühret ſolchen ohne nachzulaſſen, mit einem ſilbernen Löffel nach einer Seite herum, nicht zu geſchwind, aber ja ſtets einen Weg, und mit einer beſtändigen Hand, einmal nicht geſchwinder als das andre; Es muß alſo von einer Perſon fortgeſetzt werden. Den Zucker muß man ſo eintheilen, daß man zwo Stunden lang immer friſchen zuzuſchütten übrig behält, und das Rühren muß an die drey Stunden anhalten, bis der Saft dick wird, alsdenn füllet man ihn in kleine Gläſer, und verwahret ihn an einem kühlen Ort, ſo giebt er einen ſchönen Gallert, welcher ſich ohn alles Kochen hält; und zur Kühlung im Sommer mit Wein oder Waſſer vermiſchet werden kann.

§. 197.

2) **Die Corinthenſtaude**, Ribes alpinum. (§. 194) Beym Cramer, **Straußbeere**, beym **Bauhinus**, **Rechbeere**; beym **Loeſer**, **Wilde Corinthen** genannt, engl. The Gooſeberry-leav'd Currant; Sweet alpine Currant, ſchwed. Mäbär, unterſcheidet ſich von jener in dem weit kleinerem und den Stachelbeeren gleichendem Laube, die Frucht wächſt mehr Büſchelweiſe, und die klei-

kleinen Trauben ſtehen in die Höhe, auch dichte in einander.

Die Früchte ſind ſonſt roth, wie an den vorigen, aber ſüß und unſchmackhaft; daher ihr unrecht der Name von Corinthenſtaude beygelegt worden.

Ich habe dieſe Staude nur einmal wild wachſend angetroffen, an dem Northolzer-Berge im Amte Lauenſtein; wo ſie aus den Ritzen der hohen Steinfelſen mit tief herunterhangenden Zweigen wuchs; als ich ſie in den Garten brachte; hat ſie eben, wie jene, gerade aufſtehende Zweige erhalten. Man ſoll ſie auch ohnweit Helmſtädt wild in Hölzern finden.

Sie dienet zwar zum eſſen, iſt aber abgeſchmackt, trägt auch bey mir ſelten reife Früchte, giebt ſonſten, wenn ſie ſchattigt ſteht, eine hübſche ſieben bis acht Schuh hohe Staude; in der freyen Sonne hingegen bleibt ſie niedrig.

§. 198.

3) Die **Gichtbeeren**, Ribes nigrum, (§. 194) ſonſt auch **Bocksbeeren, ſchwarze Johannisbeeren** genannt: Blak currants, Squinancy-berries, engl. Caſſis, franz. Ivarta Winbär, ſchwed. kommen den erſtern im Wachsthum ſehr nahe, machen ſich aber bald kenntlich an einem üblen Geruch, den die ganze Pflanze hat, die Fruchtſtiele ſind auch etwas haarigt. Die Beeren ſind ſchwarz, dunkel und gröſſer als jene.

So wiederlich der Geruch dieſer Pflanze iſt, ſo unangenehm iſt auch der Geſchmack. Indeſſen fehlet es nicht an einigen, welche dieſe Beeren zum Wolſchmack eſſen; Andre wollen ſie dagegen für ungeſund halten. Der beſondere Geruch ſcheinet auch etwas

verdächtiges anzuzeigen: Der Ritter Linne führet ſie in ſeiner Materia medica und Flora ſuecica als eine heilſame, in verſchiedenen Zufällen mit Nutzen zu gebrauchende Frucht an, auch kann man mit den jungen Blättern dem Brantewein die gelbe Farbe vom Franzbrantewein geben. Dieſe Gichtbeeren habe ich verſchiedentlich wild in Hecken und Hölzern angetroffen, aber nie die rothen Johannisbeeren.

In Amerika trift man eine andre Art an, Ribeſium nigrum penſylvanicum floribus oblongis Dill. H. Elth. p. 324. Tab. 246. f. 315. Ribes inerme racemis glabris floribus campanulatis *Mill.* welche der Ritter Linne nur als eine Varietät von jener Gichtbeere erkennet, die ſich aber im Wachsthum ziemlich merklich unterſcheidet. Ihre Blumen ſind lang Glockenförmig, und die Beeren oval, haben anbey auch den wiedrigen Geruch von jenen, doch auch keinen angenehmen Geſchmack. Die Blätter ſind klein, in der Form und Gröſſe, wie die von der Corinthen-Staude.

Vierter Abſchnitt.
Von den Stachelbeeren.

§. 199.

Die Stachelbeeren, (§. 194) ſonſt auch Kloſterbeeren, Kriſtohrenbeeren, Krausbeeren, Stickbeeren, Stechdorn, genannt: franz. Le Groſeiller, engl. The Goosberry bush. holländ. Kruys beſien, ſchwed. Krusbär, kommen dem Geſchlechte nach völlig mit den vorigen Johannis-

hannistrauben überein, und werden daher von dem Ritter Linne damit verbunden, unter dem Namen Ribes Groſſularia. Dieſe unterſcheiden ſich nur, daß ſie die gröſſern Beeren einzeln tragen, und daß die Staude mit Stacheln beſetzt iſt.

Dieſe Stacheln haben auch zu der Deutſchen gewöhnlichſten Benennung Gelegenheit gegeben; Ich habe alſo, da ſie im Deutſchen einen unterſchiedenen Namen haben, und mehrere Abwechſelungen davon zu bemerken ſind, ihnen einen beſondern Abſchnitt gewidmet.

Die bekannteſten Arten davon ſind.

a) **Wilde Stachelbeeren.** Ribes uva criſpa. Dieſe wachſen in Hecken, und haben an den Stielen der Blätter nur ein klein Nebenblatt, Bractea monophylla. Die Frucht iſt klein, glatt, und braungelb.

b) **Weiſſe Stachelbeeren.** The pearl Goosberry; Ribes groſſularia haben länglichte runde, weiſſe, auf der Oberfläche mit kleinen Härchen beſetzte Beeren, auch ſind die Stacheln nicht ſo häufig noch ſtark daran.

3) **Die rothen Stachelbeeren.** Ribes reclinatum, dieſe haben etwas breitere Blätter und an den Stielen ein dreyfaches Nebenblatt. Bractea triphylla. Die Zweige hangen mehr nieder und haben weniger Stacheln. Die Frucht iſt roth, und wird zuletzt ſchwärzlicht.

4) **Die grünen Stachelbeeren.** Groſſularia viridis hirſata *Park.* hat groſſe, Eyrunde, über und über mit vielen ſtärkern Haaren beſetzte Beeren, und behält auch die grüne Farbe, wenn ſie reif iſt.

5) **Die ſtachlichte Stachelbeere.** Ribes oxyacanthoides. L. Groſſularia oxyacanthæ foliis amplioribus e ſinu hudſonis *Pluk* & Dill. H. Elth. p. 166. T. 139. An dieſer ſind die Zweige über und über mit vielen aber weichern Stacheln beſetzt: Die Blätter ſind tiefer eingezackt. Die Beeren ſind klein, nicht viel gröſſer als die von den Johannistrauben, werden am Ende dunkel purpurfarbig, ſind anbey mit einem bläulichen Staube bedeckt, und haben nur einzelne wenige Saamenkörner.

6) **Die Canadenſiſche Stachelbeere,** Ribes cynosbati L. iſt im Anſehen und Wachsthum den vorigen ähnlich, hat aber gröſſere Beeren faſt in der Gröſſe einer Haſſelnuß, welche über und über mit ſtarken Stacheln beſetzt ſind, und Strausweiſe wachſen.

Die 1. 2. 3. 5. und 6. Art erkennet der Ritter Linne für ſo viel unterſchiedene Sorten, die vierte verdienet um ſo mehr beſonders bemerket zu werden, da ſie im Geſchmacke und wegen der Gröſſe den Vorzug hat.

Man hat übrigens noch mehrere beſondre Spielarten. Z. E. weiſſe, auch hellrothe, runde, glatte; gelbe, runde und länglichte, welche, wenn ſie reif ſind, bräunlicht werden. Da dieſe Veränderungen vermuthlich aus Saamen oder durch die Cultur entſtanden ſind, ſo machen ſie zweifelhaft, in wie weit man jene ſechs als ſo viel urſprüngliche Stammſorten anſehen könne.

Sie werden alle gleich den vorhergehenden von Ausläufern und durch Stecken ohne alle Mühe vermehrt und fortgepflanzt. Miller räth, ſie im Herbſte zu verſetzen, wenn das Laub abfallen will.

§. 200.

§. 200.

Alle Stachelbeeren werden im Julius nebſt den Johannisbeeren reif.

Ob ich ſie gleich unter den übrigen Früchten am wenigſten ſchmackhaft halte, ſo finden ſie doch einige Liebhaber, und haben mit den Johannisbeeren den nemlichen Vorzug, daß ſie reif werden, wenn die Kirſchen aufhören, und ehe die Pflaumen ankommen. Sie halten ſich auch ziemlich lange, ſonderlich die inwendig in den Büſchen ſitzende Beeren, weil ihre Farbe nicht, ſo wie an den rothen Früchten, Menſchen und Vögel anlocket, auch die Stacheln ſie mehr ſichern; Ihr Geſchmack iſt Anfangs ſäuerlich doch nicht herbe; je reifer ſie werden, deſto mehr vergeht das ſäuerliche; wenn ſie überreif ſind, werden ſie zwar ſüß oder unſchmackhaft, fadde.

§. 201.

Man macht die Stachelbeeren auf verſchiedene Art ein.

Am erſten nutzet man die Stachelbeern zur Küche, wenn ſie noch klein, und die Kerne darin noch weich ſind, da ſie denn mit Zucker geſtoſt, und zum Braten gegeſſen werden. Geſtoſte Stachelbeern.

Dergleichen junge Stachelbeeren hebet man auf den Winter in Bouteillen auf: Es wird, nachdem die Blumen und Stiele abgebrochen worden, eine Bouteille bis oben angefüllet, und in einem mit kaltem Waſſer angefüllten Keſſel über das Feuer geſetzt, bis das Waſſer recht kochet, alsdenn wird die Bouteille während des Kochens mit einem weichen wohlſchlieſſenden Pfropf ſo veſt als möglich zugemacht, Stachelbeern aufzuheben.

und heraus genommen, auch verpicht, und in den Keller in Sand geſetzt.

Auf gleiche Weiſe kann man Erbſen, Bohnen, auch Bickbeeren aufheben.

Eingemachte Stachelbeeren.

In der Geſtalt von Hopfen werden ſie ſo zubereitet.

Man pflücket ſie, ehe ſie zeitig werden, wenn eben das Fleiſch um den Kernen weich wird, ſchneidet oben ein Kreutz darin, nimmt die Kerne heraus, ſticht unten ein klein Loch durch, und durch ſolches einen Kirſchenſtiel, ſchiebet ſo mehrere über einander, in der Geſtalt eines Hopfenknopfs. Will man ſich dieſe Mühe nicht geben, ſo werden blos die Kerne aus den Beeren gemacht.

Drauf läſſet man Waſſer kochen in einem Keſſel, den man verſchlieſſen kann; nimmt ſolches vom Feuer, giebt die Stachelbeeren hinein, deckt den Keſſel zu, und läſſet ihn vier und zwanzig Stunden ſtehen, ſchöpfet alsdenn die Beeren in eine flache irdne Schüſſel, gieſſet geläuterten Zucker drüber, deckt, um die Beeren nieder zu drucken, ein Papier überher, gieſſet vier Tage lang den Zucker täglich ab, läſſet ihn wieder dick kochen, jedesmal aber erſt erkalten, ehe er über die Beeren gegeben wird; wenn der Zucker nicht mehr merklich dünne wird, läſſet man ihn nochmal kochen, ſchüttet die Beeren ſelber hinein, läſſet ſolche damit aufſieden, drauf erkalten, und füllet ſie, wie gewöhnlich, in ein Glas zum aufheben, welches mit Papier zugebunden wird, in dieſem müſſen aber Löcher geſtochen werden, weil die Stachelbeeren leicht gähren, und das Glas ſonſt ſpringet.

Stachelbeeren-Marmelade.

Um eine Marmelade zu machen: nimmt man zu einem Pfund Stachelbeeren drey viertel Pfund Zuk-

ker,

ker, läſſet ſolchen dick kochen, ſchüttet die ganzen, aber abgewiſcheten und gereinigten Stachelbeeren hinein, läſſet ſolche darin kochen, rühret ſie um, und hält mit dem Kochen an, bis der Brey ſteif wird, daß man beym Umrühren auf den Boden ſehen kann, alsdenn halb erkaltet in Gefäſſe gefüllet.

Fünfter Abſchnitt.

Von den Berberitzen.

§. 202.

Die Berberitzen, Berbers- oder Berbisbeeren, Weinſchädling, Weinſchierling, Weinnägelein, auch Erbſel, Erbſichdorn, Saurach, Saurdorn, Eßigdorn, Salſendorn, Verſich genannt, (§. 177) wachſen auf einer acht bis neun Schuh hoch wachſenden, und viele gerade Nebenſproſſen aus der Wurzel treibenden Staude. Berberis vulgaris, franz. L'Epine vinette, engl. The Barberry- or Pippe, ridge-bush, holländ. Barberis, Suer-Sauze-of Zuiring-boom.

Die Berberitzen ſind gleichſam das Mittel zwiſchen den Stauden und Bäumen, da ſie ziemlich ſtarkes Holz treiben, und doch keinen hohen ordentlichen Stamm bilden. Das Holz iſt unter allem europäiſchen das gelbeſte, und unter der äuſſern Borke mit einer ziemlich dicken ſaftigen dunkelgelben Borke bekleidet, woraus ſich eine gelbe Farbe ziehen läſſet. Die Wurzeln ſind noch dunkler als das Holz ſelber, und in der Mitte endlich braun. Die Früchte wach-

ſen in kleinen Trauben, die einzelnen Beergen ſind klein, lang, fallen aus dem ovalen in eine walzenförmige Geſtalt, und enthalten zween harte Kerne.

An den Blumen kann man die Befruchtung deutlicher wahrnehmen, als an irgend einer andern Pflanze. In denſelben ſteht in der Mitte das Eygen in Geſtalt einer kleinen Seule mit einem Knopfe. Germen cylindraceum, ſtigma orbiculatum germine latius, ſechs ausgehölete oben in Geſtalt einer Schelle oder runden Kugel zuſammen ſchlieſſende Blumenblätter (Petala ſex concaua erecto-patentia) umgeben es, und unter jedem Blatte ſitzet ein Staubfaden, an deſſen oberer Spitze an jeder Seite ein Staubkölbgen, Anthera, angewachſen iſt, worauf der Staub in Geſtalt kleiner gelben Kügelgen zu erkennen iſt.

Bieget man nun an einer friſch aufblühenden Blume ein Blatt mit einem ſpitzen Meſſer oder Griffel gelinde zurück, ſo wird der darunter liegende Staubfaden ſich geſchwind vorwärts bewegen, und die Staubkölbgen an jenen Kopf oder Stigma anlegen, nach daſelbſt zurückgelaſſenem Staube aber ſich langſam wieder zurück ziehen, und die vorige Stellung nehmen; ſo folgen die übrigen Staubfäden einer nach dem andern, bis das Stigma mit Staub bedecket iſt; Man kann aber die Staubfäden nicht bewegen, daß ſie dieſe Bewegung wiederholen. Aehnliche aber nicht ſo merkwürdige Verſuche lieſet man in Diſcorſo della irritabilita d'alcuni fiori nuovamente ſcoperta. Fior. 1764.

§. 203.

Von dieſer Berberitzen hat man mehrere Varietäten.

a) An den gewöhnlichſten, welche auch verſchiedentlich in Hecken angetroffen werden, wohin vermuthlich der Saame von Vögeln getragen wird, ſind die Beeren ſchön leuchtend roth.

b) Eine Varietät hat weißliche Beeren.

c) Die von Tournefort am Euphrat angetroffene Berberis orientalis procerior fructu nigro ſuaviſſimo, iſt nach dem Dühamel angenehmer von Geſchmack als jene.

d) Eine vierte aus Canade hat breitere Blätter. Berberis latiſſimo folio, canadenſis *Tourn.* Sie bringt ſeltenere Früchte von ſchwarzer Farbe, und iſt von keinem Gebrauche.

e) Faſt in allen Gartenbüchern werden Berberizzen ohne Kern angeführet, und viele Gärtner behaupten, ſolche zu beſitzen; Ich kann mich aber mit mehrern andern noch nicht überzeugen, daß es dergleichen beſondre Art gebe; ſondern wenn die Stöcke alt werden und ſtark Holz bekommen, ſo bleiben die Früchte ohne Kerne, oder vielmehr die Kerne kommen darin nicht zur Vollkommenheit: wie dieſes aber eine Art von Schwachheit und Krankheit iſt, ſo bleiben die Früchte ſodann kleiner und trockner, mithin unbrauchbar.

Eine andere von dem Ritter ſelbſt dafür erkannte Hauptſorte von den Berberitzen iſt die Cretiſche; Berberis cretica, welche dem Buchsbaume ähnliches Laub, und nur einzelne Beeren hat, aber, ſo viel ich weiß, nicht eßbar iſt, und ſelten Früchte trägt.

§. 204.

Dieſe Stauden wachſen in jedem Erdreiche und ſind leicht fortzupflanzen.

Man muß ſie nur, wenn ſie Früchte tragen ſollen, in einzelnen Büſchen frey ziehen und nicht beſchneiden; ſie treiben alsdenn an der Wurzel häufige Ausläufer, welche man abreiſſet und verpflanzet.

Die rothen ſind eben ſo, wie bey den Johannisbeeren zum Gebrauche die beſten. Man bemühet ſich gemeiniglich, um die Sorte ohne Kern zu haben, weil bey dem Einmachen die Kerne herausgemacht werden müſſen, und man dieſe Mühe erſparen will. Die Früchte ohne Kerne ſind aber trocken und nicht mal tüchtig zum Einmachen, das Aufritzen der Beeren beym Einmachen iſt auch nöthig, damit der Zukker beſſer durchdringen könne. Oben S. 163. iſt ſchon erwehnt worden, daß dieſe Staude artige Hekken giebt, man muß nur alle Jahr die an den Wurzeln auslaufende Schößlinge abſtoſſen und wegreiſſen, ſonſt wird die Hecke zu dick von Holze.

§. 205.

Die gemeine Berberitzen ſind eine Frucht, welche man nicht roh eſſen kann, ſondern nur zum Einmachen gebraucht. Ihre Reife iſt im September.

Zum Roheſſen iſt die Frucht zu ſauer, eben die Säure hat aber, wenn ſie durch Kochen mit Zucker aufgelöſet und vermiſchet wird, was angenehmes, und iſt alſo vornemlich für Kranke erfriſchend und ſtärkend; wie man denn auch die Frucht geſund hält. Eben wegen der Säure freſſen ſie auch die Vögel nicht gern, ſchleppen aber die Beeren herum, daher man die Staude hin und wieder in Hecken antrift.

Berberitzen mit Zucker Um ſie mit Zucker einzumachen, pflücket man die Beeren mit den ganzen Stielen, wenn ſie recht glatt,

roth

roth und reif genug ſind, ehe ſie braun oder welk werden; ritzet jede Beere der Länge nach mit einer ſpitzen Nadel auf, faſſet durch die Ritze unter die Kerne und ſprenget ſolche heraus, alsdenn werden fünf oder ſechs kleine Träubgen zuſammen gebunden: Zu 2 Pfund Beeren nimmt man drittehalb Pfund Zucker, läſſet ihn ſieden, bis er ſpinnet; läſſet die Beeren darin aufkochen, bis der Saft roth wird; Schäumet ſie ab, nimmt ſie vom Feuer und läſſet ſie eine Stunde lang erkalten, alsdenn müſſen ſie wieder langſam im Zucker kochen, bis dieſer dick genug iſt, und wenn ſie erkaltet ſind, füllet man ſie in Gläſer oder Töpfe. Man kann ſie auch, wenn ſie zum erſten mal gekochet ſind, in einem zinnern Gefäſſe abkühlen laſſen, und die Beeren gleich in ein Glas packen, die Brühe aber, wenn ſie gähren ſollte, nach einigen Tagen abgieſſen, und beſonders kochen.

einzumachen.

Auf eine leichtere Art.

Will man ſie trocknen, ſo werden ſie, nachdem ſie vorerwehnter maaſſen zum erſten male ſtark gekocht worden, bis den folgenden Tag auf einen warmen Ofen geſetzt. Gieſſet alsdenn den Zucker durch ein Sieb davon, beſtreuet die Beeren mit friſchem geſtoſſenen Zucker und läſſet ſie auf einem Bleche trocknen.

Berberitzen zu trocknen.

Die Berberitzen halten ſich auch zur Noth ungekocht, wenn man ſie Schichtweiſe mit feinem Zucker in ein Glas packet, mit einem hölzernen Löffel veſtdrucket, und das Glas eine Zeitlang an die Sonne ſtellet. Sollte die Brühe zu dünne werden, ſo gieſſet man ſie ab, und kochet ſie wieder. Es wird aber ein trocknes Wetter und guter Sonnenſchein erfordert.

Ungekochte Berberitzen.

Man machet ſie auf die Art wie die Zwetſchen mit Eßig ein.

Berberitzen mit Eßig.

Getrocknete Berberitzen. Die Beergen laſſen ſich auch trocknen.

Wenn man deren einige an geſtopfte Apfel oder Quitten giebet, erheben ſie den Geſchmack und geben eine angenehme Säure.

Berberitzen Brantewein. Wo ſie häufig genug wachſen, ſoll der gemeine Mann ganze Fäſſer davon ſamlen, und nachdem ſie gequetſchet worden, und gegohren haben, Brantewein davon machen.

Sechſter Abſchnitt.

Vom Kaffe.

§. 206.

Der Kaffe, Coffea (§. 177) wächſt auf einem mittelmäßigen, ſchönen, dem Jaſmin ähnlichen Baume, und iſt jedem bekannt.

Er unterſcheidet ſich von dem Jaſmin eigentlich nur durch die Anzahl der Staubfäden, deren er fünf, der Jaſmin aber nur zween hat: Die doldenweiſe wachſende Blume iſt Trichterförmig mit einer ziemlich langen Röhre, und fünf groſſen, ſchmalen, in Geſtalt eines Sterns ausgebreiteten, Einſchnitten von weiſſer Farbe und einem angenehmen Jaſmin-Geruche.

Unter der Blume ſitzt das Eygen, welches nachher die Blume abſchiebet, und zu einer ovalen ſaftigen Beere auswächſet, die endlich braunroth wird, einer ſchwarzen Kirſche gleichet, und in der Mitte zwey Saamenkörner hat; deren jedes in eine harte membraneuſe Haut eingewickelt, und noch auſſerdem mit einem

einem feinen dünnen Häutgen umgeben iſt. Die Kaffebohne alſo, wie wir ſie zum Getränke gebrauchen, iſt der innere von ſeiner Bedeckung entblöſſete Kern.

§. 207.

Man zieht junge Bäume aus Kernen, welche in einem Jahre zweymal reif werden.

Der Kaffebaum gehöret unter die ſeltenen Pflanzen, welche zu zwo Zeiten im Jahre blühen und zeitigen Saamen bringen; Er blühet nemlich im Frühjahr und Herbſte, und die Früchte werden ungefehr nach ſechs bis ſieben Monathen zeitig; daher der Baum ein gar artiges Anſehen hat, wenn er neben den reifen Beeren zugleich voller Blüte ſitzt. Er iſt unſtreitig unter allen Bäumen, die wir im Treibhauſe ziehen, der ſchönſte, und es iſt faſt Schade, daß er die freye Luft bey uns nicht verträgt.

Wie dieſer Baum gezogen und gewartet wird, lehret Müller am beſten; deſſen Werk in eines jeden Händen ſich finden wird, wer dieſen Baum ziehen will.

§. 208.

Man kann zwar das reife Fleiſch von den Früchten des Kaffe roh eſſen; ziehet ihn aber vornemlich um der inwendigen Kerne oder Bohnen willen.

Das Fleiſch von den Beeren hat eine faſt wiederlich fallende Süßigkeit, und man hat bald ſatt, wenn man eine oder andre Beere gekoſtet hat; deſto ſtärker iſt bey uns der Gebrauch derer trocknen Kaffebohnen, welche in unglaublicher Menge aus Oſt- und Weſtindien zu uns gebracht werden; Es iſt daher zu verwundern,

wundern, daß der Ritter Linne in der Diſſerta- tion; Fructus eſculenti, den Kaffe ausgelaſſen hat. Ein jeder kennet das Getränk, welches wir davon zu- bereiten; Die Bohnen werden in einem verſchloſſe- nen Gefäſſe unter ſteter Bewegung über einem Feuer geröſtet, bis ſie durchaus braun, aber nicht verbrannt ſind. Sie müſſen hierauf wol bedeckt gelaſſen wer- den, bis ſie erkalten, ſonſt verdampfet die beſte Kraft daraus.

Wenn ſie durchaus erkaltet ſind, werden ſie zu ei- nem feinen Mehle gemahlen: Von dieſem ſchüttet man in einen Topf, gieſſet ſiedendes Waſſer bis über die Hälfte des Topfes drauf; läſſet ſolches mit dem gemahlnen Kaffe über einem gelinden Kohl- feuer aufkochen, beweget den Topf, wenn er über- laufen will, ein wenig und ziehet ihn vom Feuer zu- rück, bis der gemahlne Kaffe zu Grunde gehet, und das Waſſer klar aufkochet, und reine Blaſen giebt; alsdenn nimmt man den Topf vom Feuer, und gieſ- ſet ihn vollends mit heiſſem Waſſer voll; Wenn man nemlich voraus die Probe gemacht hat, wie viel Kaf- fe in einen Topf oder Kanne gehöre, um dem abge- kochten Waſſer davon die gehörige Stärke zu geben.

Einige ſchütten ſodann ein paar Meſſerſpitzen voll geraſpelt Hirſchhorn hinein, damit der Kaffe klärer werde, andre werfen ein Stück Zucker hinein.

Caffé à la Reine. Die Franzoſen ſetzen den gemahlnen Kaffe erſt trok- ken zum Feuer, daß ein paar mahl ein Dampf auf- ſteige, und gieſſen alsdenn das Waſſer drüber, ge- ben auch ein wenig gebrannt Zucker hinein; oder gar etwas Senf. Andere legen einen kalten genetzten Tuch um den Topf, oder ſchütten nach dem aufko- chen ein paar Löffel voll kalt Waſſer zu, wovon das

abge-

abgekochte deſto eher klar werden ſoll; Vielen iſt aber daran gelegen, den Kaffe recht heiß zu trinken.

Oder aber man legt in einen groſſen oder beſonders dazu gemachten Trichter ein reines feines leinen Tuch, oder ein Haartuch, ſchüttet den gemahlnen Kaffe hinein, ſetzet den Trichter über einen Topf und gieſſet allgemählig in den Trichter heiß ſiedend Waſſer, ſo ziehet dieſes aus dem gemahlnen Kaffe die Kraft, und filtriret klar durch das Tuch; das Waſſer muß aber langſam abgegoſſen werden, und man gieſſet, wenn in dem Kaffe noch Kraft zu ſeyn ſcheinet, von dem filtrirten Kaffe noch mal über. Man hält dergleichen filtrirten Kaffe geſunder, als jenen abgekochten, und kann ihn nach Belieben wieder warm machen und aufkochen, nicht aber jenen; Es muß aber jedesmahl ein neues weiſſes Tuch dazu genommen werden; wenn es nicht recht rein iſt, oder mit einer üblen Seife gewaſchen wäre, theilet ſich der Geſchmack davon ſofort dem Kaffe mit. Wenn man zweifelhaft iſt, ob Kaffebohnen gut ſind, gieſſet man heiſſes Waſſer darüber, dieſes muß ſodann eine Citronfarbe annehmen, wird es grün oder braun, ſo haben die Kaffebohnen Schaden genommen. Man kann dergleichen abgebrühete Bohnen ohne Schaden gebrauchen, wenn man das gefärbte Waſſer, nachdem es fünf Minuten über den Bohnen geſtanden hat, abgieſſet, indem es das Böſe heraus ziehet: Man ſchüttet ſodann die Bohnen auf ein Tuch oder Sieb, läſſet ſie wieder trocknen, und röſtet ſie hiernächſt. Wenn der Kaffe aber gut iſt, verlieret er doch dadurch etwas von ſeiner Kraft.

Siebender Abſchnitt.
Von den Hollunderbeeren.

§. 209.

Die Hollunderbeeren (§. 177) wachſen an einer oben ſchon beſchriebenen Staude, Sambucus nigra, L. franz. Le Sureau, engl. The common blak-Elder-tree; holländ. Vlierboom; ſchwed. Fläder, (S. S. 124.)

Man kann die in groſſen ausgebreiteten Büſcheln wachſende Beeren nicht roh eſſen, ſondern ſie werden nur abgepflückt, mit Waſſer gekocht, denn gepreſſet, den herauskommenden Saft kochet man zu einem dicken Mus oder Rob, und hebt ihn auf, wie oben §. 111. vom Kirſchenſafte gelehret worden; Er dienet nicht ſowol zum Wohlſchmack und Nahrung, als zur Medicin; indem dieſer Hollunderſaft, welchen man an einigen Orten Schibickenmus, Fliedermus auch Kieſekenmus nennet, ein ſtarkes ſchweißtreibendes Mittel iſt; Man kocht damit Bierſuppen, und der gemeine Mann iſſet ihn roh auf Brot.

Man kocht auch die Blumen dieſes Baumes in Milch, und kann davon ein Gebackenes machen, auf die Art wie Blumenkohl, Artiſchocken und mehrere Sachen gebacken werden.

Ueberhaupt giebt die Borke, das Laub, und die Blumen ſowol, als die Früchte einen mannigfaltigen Nutzen in der Medicin, und es iſt wol kein andrer Baum, welcher auf ſo vielerley Art in der Medicin mit Sicherheit, und guter Wirkung angewandt werden kann.

Die hieher gehörende Attigbeeren, Sambucus Ebulus, werden nur zur Medicin gebraucht, und nicht gegeſſen. Die übrigen Arten von Hollunder, deren Früchte nicht genoſſen werden, übergehe ich.

Achter Abſchnitt.
Von den Wacholderbeeren.

§. 210.

Die Wacholderbeeren (§. 177) wachſen auf einer oben S. 160. bereits erwehnten immergrünenden harzigen Staude, Iuniperus communis, franz. Le génévrier, engl. The Iuniper tree, holländ. Genever Boom, ſchwed. Enbär.

Es iſt eine kleine faſt trockne Beere, die eigentlich unter den eßbaren Früchten keinen Platz verdient, die ich aber doch, da die Frucht Beerenartig iſt, und geſund gehalten, auch an Theils Speiſen als ein Gewürz gekocht wird, hier anführen wollen.

Man macht auch einen Wein und Brantewein (Genevre) daraus, kocht von den Beeren, wie von den vorigen, einen Saft, und wir brauchen die Beeren viel zum Räuchern.

In Schweden brauet man ein, dem Biere ähnliches, Getränk daraus. S. Linne Fl. Lapp. p. 301. welches in ſcorbutiſchen Zufällen heilſam ſeyn ſoll.

Neunter Abſchnitt.

Von den Finniſchen Beeren, oder Seekreutzdornen.

§. 211.

Die Finniſche Beeren, (§. 177) ſchwed. Haftorn, Finnbär, Hippophæ Rhamnoides L. Sea Bukthorn, engl. wachſen auf einer kleinen, vornemlich in Schweden, und an ſandigten Seeufern vorkommenden ſtachlichten, zu Hecken dienlichen Staude.

Sie haben einen herben weinſäuerlichen Geſchmack, und färben gelb. Wenn die Staude verpflanzt wird, trägt ſie ſelten. Der Ritter Linne bezeuget in Flora Lapp. p. 206. daß die Fiſcher an dem Bothniſchen Meerbuſen daraus einen Rob kocheten, den man zu Fiſchen äſſe, welchen er jedoch von unangenehmen Geſchmack findet: ein weiterer Gebrauch von ihnen iſt mir nicht bekannt.

Fünfte Abtheilung.

Erſter Abſchnitt.

Von den Erdfrüchten überhaupt.

§. 212.

Ich habe dieſe Erdfrüchte deswegen von denen übrigen, welche auf Bäumen wachſen, abgeſondert, weil ſie allein an niedrigen Pflanzen auf der Erde wachſen; (§. 9) Es gehören hieher nur zwey Geſchlechte, nemlich **Erdbeeren**, §. 213. und Vaccinium §. 218.

Die Erdbeeren wachſen an einem bloſſen Kraute, deſſen beſtändige Wurzel, alle Jahr neue Blätter und neben denſelben Blütſtengel treibet.

Die Sorten von Vaccinio machen ſchon eine Art von perennirender Staude aus, welche bereits etwas holzigt iſt.

Beyde werden zugleich reif, geſamlet und gegeſſen: Im übrigen haben ihre Früchte nichts mit einander gemein. Zu den Erdfrüchten könnte man die Judenkirſchen annoch rechnen, Phyſalis Alkekengi. L. Winter cherry, engl. Coqueret, franz. welche an niedrigen alle Jahr aus der perennirenden Wurzel auswachſenden Sträuchern wachſen. Die Frucht iſt rund, ſchön roth, und gleichet einer rothen Kirſche; inwendig iſt ſie mit einer Menge Saamen angefüllet, und um her wird ſie ganz von dem aufgeblaſenen, im Herbſte eine rothe Farbe annehmenden Kelche eingeſchloſſen. Man behauptet, daß

wer ſie eſſen wolle, dieſen Kelch ſorgfältig ſo zerreiſſen müſſe, daß er die Frucht nirgends berühre, ſonſten dieſelbe gleich einen bittern Geſchmack annehme.

Zweyter Abſchnitt.
Von den Erdbeeren.

§. 213.

Die Erdbeeren (§. 212) Fragaria veſca, franz. Le Fraiſier, engl. Strawberry: holländ. Aerdbezyn, ſchwed. Smultron, unterſcheiden ſich von den übrigen Früchten vornemlich dadurch, daß der Boden der Blume, worauf die Saamenkörnerchen in groſſer Menge liegen, gleich einem Schwamme aufquillet und ſich in eine groſſe, fleiſchichte, ſaftige mehrentheils eyförmige Frucht von angenehmen Geſchmacke verwandelt.

Die Erdbeeren haben alſo die Saamenkörner nicht wie die andern Früchte inwendig im Fleiſche, ſondern ſie liegen auf der Oberfläche der Haut zerſtreuet und frey.

§. 214.

Es giebt mehrere Arten davon, welche die neuern Botanici zwar nur als Spielarten einer Hauptſorte anſehen wollen; die aber doch beſtändig unterſchieden zu ſeyn ſcheinen.

Man giebt nemlich zur Hauptſorte an, unſre gemeine wilde Erdbeeren oder Holz-Erdbeeren, wie wir ſie zu nennen pflegen; Fragaria veſca Sylveſtris, L. Dieſe hat klein tief ausgezacktes rundes Laub und

eine

eine eyrunde, forne zugeſpitzte Frucht, und wird, wenn ſie reif iſt, über und über roth.

b) Neben jener wird eine andre Sorte in Wieſen wild gefunden, welche an einigen Orten **Knickbeeren** gewöhnlich aber die **weiſſe Erdbeer** genannt wird. An dieſer bleibt die Frucht ganz weiß, wenn ſie auch gleich mehr als jene, gemeiniglich in Hölzern im Schatten wachſende, der Sonne ausgeſetzt iſt, oder in Gärten verpflanzt wird. Fragaria fructu albo. C. B. P. Sie kommt in Geſtalt, Geſchmack und Wachsthum viel mit der vorigen überein, iſt faſt ſüſſer, hat aber nicht den angenehmen Weingeſchmack.

c) Eine dritte, der erſten im Wachsthum und der Gröſſe faſt gleichkommende Sorte iſt die **ſtets blühende Erdbeer**. Fragaria omnium calendarum, welche ſich aus der Schweitz herſchreiben ſoll.

Sie unterſcheidet ſich vornemlich in der Frucht, welche länger, ſpitzer und blos Pyramidenförmig iſt, und hat das beſondere, daß ſie bis in den ſpäteſten Herbſt bis unter den Schnee ſtets blühet und reiſe Früchte machet; Es iſt alſo angenehm, ſo ſpäte reife Erdbeeren zu haben; Sie trägt aber dagegen zur Zeit nur allemal einzelne Früchte, und man kann niemals davon in ſolcher Menge wie von den übrigen pflükken; daher nicht rathſam iſt, viel davon zu pflanzen.

d) **Miller** unterſcheidet noch eine **grüne Erdbeere**, The Pine apple Strawberry, die **Ananas-Erdbeere**, welche etwas ſpäter reif wird, wie die vorigen; die wie eine Ananas erhobene Früchte davon bleiben mehr grün, und werden nur etwas röthlicht an der einen Seite. Sie erfordert ein ſchweres leimigtes Erdreich.

e) Die fünfte Sorte iſt unſre gewöhnliche Garten-Erdbeere, Fragaria fructu parvi Pruni magnitudine C. B. P. Fragaria foliis ovato lanceolatis rugoſis, fructu ovato. *Mill.* engl. Hautboyſtrawberry. Dieſe treibt doppelt ſo lange Stiele wie die vorigen; hat gröſſere, ründere, harigte Blätter, welche tief gefalzet ſind; die Früchte erlangen, wenn die Pflanzen Art haben, die Gröſſe einer mittelmäßigen Pflaume. Die Gröſſe iſt aber etwas unbeſtändiges; denn wenn die Pflanzen alt werden, oder mager ſtehen, ſind die Früchte nicht ſo groß, als die größten von den Holz-Erdbeeren. Am mehreſten unterſcheiden ſich die Garten-Erdbeeren in der Farbe; denn die Frucht bleibt an einer Seite etwas weiß, und an der andern wird ſie dunkelbraun roth, und zuletzt faſt ſchwärzlicht.

An dieſen Garten-Erdbeeren iſt die Frucht gemeiniglich, wie an den wilden zugeſpitzt, und eyförmig: man hat aber

f) eine andre Sorte, welche oben glatt und mehr zugerundet iſt, engl. The Globe Straw-berry. Dieſe hält man für die beſte. Ich zweifele aber, ob der Unterſcheid weſentlich und von Beſtand ſey.

Dagegen iſt

g) diejenige merklich unterſchieden; welche man die Virginiſche zu nennen pflegt, Fragaria virginiana fructu coccineo Mor. Hiſt. oxon. P. II. p. 186. engl. Virginian-or. Scarlet-Straw berry. Dieſe hat platte, weniger rauhe Blätter, deren grüne Farbe mehr ins blaulichte fällt, deren untere Fläche aber weißlicht iſt. Die Früchte ſind eyförmig, aber tief ausgegraben, ſo daß das Fleiſch zwiſchen jedem Saamenkorne gleichſam hervorquillet. Ihre Farbe

iſt

iſt ein angenehmes helles Ponço roth; das Fleiſch iſt mehr wäßricht als an den vorigen. Sie ſind nicht ſo ſüſſe, haben aber eine, mir wenigſtens angenehm fallende Weinſäure, und den Vorzug, daß ſie acht Tage früher als jene reif werden. Sie ſchmecken gut, wenn man ſie unter die andern Garten-Erdbeeren miſchet, und mit Wein iſſet.

Noch unterſcheidet ſich

h) Die **Rieſen-Erdbeere**, oder Fragaria chiloenſis, fructu maximo foliis carnoſis hirſutis. Dill H. Elth. p. 145. Tab. 120. Fig. 146. Fragaria foliis ovatis carnoſis hirſutis fructu maximo *Mill.* In America Frutilla genannt. Engl. The Chili Strawberry. Dieſe macht vornemlich ihre auſſerordentliche Gröſſe merkwürdig, da ſie einem kleinen Apfel gleich kommet; Sie hat dickere und mehr fleiſchichte harigte Blätter als die übrigen: deren Stiele ſind dicker, und ſehr harigt, auch viel länger. Sie treibt beſonders lange weit umher laufende Ranken: Die Frucht iſt mehr mehligt, und nicht ſo ſchmackhaft als die übrigen Sorten; Dieſe Art hat zugleich den Fehler, daß ſie nicht gerne trägt; Wiewol in dem Avant coureur de 1765. p. 562. geleſen habe, daß Mr. Duchesne in Paris den Handgriff erfunden habe, um ſie mehr tragbar zu machen, welcher vielleicht darin beſtehen mag, ſie in einen gar ſteinigten Grund zu ſetzen.

i) Endlich iſt noch die **unfruchtbare Erdbeere** zu bemerken, Fragaria ſterilis. L. welche eigentlich nicht unfruchtbar iſt, ſondern der Boden der Blume bleibt trocken und platt, und giebt keine fleiſchigte Frucht: Man ſollte ſie daher lieber **trockne Erdbeeren** nennen. Ich habe dergleichen nur einmal am Hohen-Steine bey der Stadt Oldendorf im

Schaumburgiſchen gefunden; von der Art, welche Moriſon beſchrieben hat; Fragaria ſterilis ſylveſtris ſericea ſeu incana. Hiſt. ox. P. II. p. 187. Die Blätter gleichen ſehr jener Virginiſchen Erdbeere; ſind glatt, und die feinen darauf niederliegenden Härgen geben den Blättern einen Glanz, den man Silberfarbe oder einen Seidenglanz zu nennen pflegt. Ich pflanzte ſie in den Garten, da ſie denn verſchiedene Jahr fortfuhr, trockne Früchte zu bringen; allgemählig wurden aber die Boden der Blume mehr fleiſchicht, und endlich wurden ſie einer ordentlichen Erdbeere gleich, und gefärbt. Eine in meinem Garten gemachte Veränderung veranlaſſte, daß die Pflanzen ausgeriſſen worden, ſo daß meine Beobachtungen nicht fortſetzen können; welches alſo andern überlaſſen muß, um auszumachen, ob die auswachſende fleiſchichte Frucht an den Erdbeeren etwas zufälliges, oder der trockne Boden in letztern eine Unvollkommenheit ſey, die durch die Cultur gebeſſert wird.

§. 215.

Alle Erdbeeren treiben an der Wurzel häufig aus, und laſſen ſich dadurch leicht vermehren.

Die häufigen Nebenranken, welche die alten Stökke treiben, ſind nur gar zu gehäßig, und wollen von Zeit zu Zeit weggeräumet ſeyn.

§. 216.

Der größte Verdienſt, den die Erdbeere bey uns haben, iſt, daß ſie zu Anfang des Junius eher reif werden, als eine andre Frucht, und alſo, wenn die heiſſen Sommertage eintreten, eine angenehme Erquickung geben.

In bergigten Gegenden, wo groſſe Waldungen von verſchiedenen Lagen ſind, kann man die Holz-Erdbeeren von der Mitte des Junius an bis im September haben.

In den Gärten pflegt man wol von einem oder andern Beete die erſten herauskommenden Blumenſtengel, ehe ſie aufbrechen abzupflücken, ſo müſſen die Pflanzen erſt neue Blumenſtengel treiben, und die Früchte werden ſpäter im Herbſt reif. Beſſer iſt, wenn man Beete in der kälteſten und ſchattigſten Gegend des Gartens anleget; an dieſen reifen die Früchte vier bis ſechs Wochen ſpäter. Um dagegen frühere Erdbeeren zu haben, pflanzet man welche auf Rabatten an Mauren heraus, ſo nahe, daß die Wurzeln die Mauer berühren, welchen Platz man aber zu andern Pflanzen nützlicher anwenden kann. Ich finde am beſten, Pflanzen von wilden Erdbeeren mit feuchter Erde in die Fugen alter, feuchter, gegen Mittag liegender, Mauren zu kleben, ſo werden ſich ſolche an der Mauer weiter ausbreiten: denn die Ranken ſchlagen hin und wieder, wo ſie Fugen finden, neue Wurzeln. Es kommt aber darauf an, daß man dergleichen niedrige Mauern im Garten hat, welche an der Nordſeite Erde, mithin Feuchtigkeit genug haben, und doch zu keinem Spalier angewandt werden können.

Man legt auch die Erdbeerenpflanzen im Herbſte auf alte Miſtbeete, und bedecket ſie im Frühjahr mit Fenſtern, ſo kann man ſchon Anfangs May reife Erdbeeren haben, die groß, ſaftig, und wolſchmekkend ſind.

Die Erdbeeren kann man eher als eine der übrigen Früchte in Menge eſſen; Der Ritter Linne prei-

ſet ſie insbeſondere denen Schwindſüchtigen und Podagriſten, auch gegen den Stein an, und verſichert, daß er ſelber mehrere Jahre lang faſt ganz von dem Podagra befreyet geblieben wäre, weil er jährlich eine groſſe Menge davon gegeſſen habe.

§. 217.

Am mehrſten iſt uns daran gelegen, zu der rechten Zeit Erdbeeren in Menge von anſehnlicher Gröſſe, vielem Safte, und angenehmen Geſchmacke zu haben, und dieſes erlangen wir, durch gehörige Wartung.

So leicht die Erdbeeren in der Wildniß tragen, mit ſo vielem Fleiſſe wollen diejenigen, welche wir im Garten ziehen, gewartet ſeyn. Sie treiben ſonſt, wenn ſie zu geil ſtehen, blos ins Kraut und ſetzen keine Blüte an; oder ſie fangen zwar an zu blühen, der Boden der Blumen aber, ſtatt in eine fleiſchigte Frucht auszuwachſen, vertrocknet und wird ſchwarz, welches man in Frankreich Coucons nennet; oder die Früchte fangen an zu wachſen, vertrocknen aber wieder, welches geſchiehet, wenn die Pflanzen zu alt werden, oder ſich erſticken: Oder die erſten Früchte werden zwar reif, bleiben aber klein und trocken, und die folgenden bleiben gar zurück; wenn der Erdboden zu trokken oder mager iſt. Oder die Früchte werden zwar groß, aber dabey mehligt oder wäßricht. Um nun dieſen und andern zu beſorgenden Uebeln vorzukommen und ſich guter Früchte zu verſichern, werden folgende Handgriffe für die beſten gehalten.

1) Einmal verpflanzete Erdbeeren pflegen nicht über drey bis vier Jahr gute Früchte zu bringen. Man muß alſo in einem Garten alle Jahr neue Beete legen und die älteſten aufnehmen.

2) Erd-

2) Erdbeeren erfordern ein friſches, fettes, ſteifes Land; in loſem ſtaubigten Erdreiche haben ſie keine Art.

3) Wo man alſo Beete davon anlegen will, muß der Grund tief umgegraben oder rejolet werden, damit die Wurzeln friſches Erdreich bekommen. In die alte Erde woraus die alten Pflanzen gerodet worden, darf man keine wieder ſetzen.

4) Die Beete müſſen vorher vom Unkraute und deſſen Wurzeln, auch altem Holze und Steinen gereiniget werden.

5) Man kann die Erdbeeren auf beſondere Beete ziehen, oder Rabatten damit einfaſſen. Das letztere ſiehet gut aus; Ich finde aber, daß ſie nicht ſo gute Früchte anſetzen.

6) Die Beete werden ungefehr 4 Fuß breit, und darzwiſchen Gänge von 2 Fuß angelegt.

7) Auf jedem Beete, kann man von den gemeinen Garten- und Virginiſchen-Erdbeeren drey; von den wilden Holz-Erdbeeren vier bis fünf; und von den groſſen Rieſen-Erdbeeren nur zwo Reihen anlegen; die Pflanzen wollen Luft haben, und wenn ſie zu dick ſtehen, erſticket die Blüte, ſie wuchern auch zu geſchwind in einander. Man pflanzet ſie in Quinconce.

8) Zum Verpflanzen darf man keine alte Stöcke wieder nehmen, welche ſchon getragen haben; ſondern man ſucht junge, ſtarke, einfache Schößlinge aus, welche vier, fünf bis ſechs Blätter und eine friſche grüne Farbe haben.

9) Die zu verſetzende Pflanzen, müſſen nicht ausgeriſſen, ſondern ſorgfältig ausgehoben werden; Je weniger die daran befindliche junge zarte Wurzel beſchädiget

ſchädiget wird, und je mehr man ſolche ſchonen kann, deſto beſſer treiben ſie.

10) Wenn man von den wilden Holz-Erdbeeren ziehet, iſt beſſer die alten Pflanzen wegzuwerfen, und friſche aus den Hölzern zu hohlen, welche gröſſere und häufigere Früchte geben.

11) Einige ſetzen die jungen Pflanzen im Herbſte erſt auf ein altes Miſtbeete, damit ſie ſich beſſer bilden, und wenn ſie im Frühjahr an den rechten Ort gepflanzet werden, ſofort ſtärkern Trieb haben.

12) Beym Verpflanzen ſind die Setzlinge Stück vor Stück genau nachzuſehen: Man ſucht ſorgfältig die zwiſchen den Wurzeln etwan ſteckenden kleinen Würzelgen von Gräſern und andern Unkräutern heraus, pflücket die alten verdorreten Blätter weg: Hütet ſich aber, daß ja ſo wenig die Blätter, als Wurzeln beſchädiget werden: Am wenigſten iſt, nach der bey einigen Gärtnern üblichen ſchädlichen Gewohnheit erlaubt, etwas davon abzuſtutzen.

13) Wenn alsdenn die Beete abgetheilet und zubereitet ſind, gräbet man nach der Schnur, ein bis anderthalb Fuß aus einander, Löcher Spadentief aus; und füllet ſolche mit friſcher Erde und verfaultem kurzen Miſte aus; wozu man die Erde von den verſtörten alten Miſtbeeten nehmen kann.

14) In jedes Loch wird ein junger nro. 8. beſchriebener Strauch geſetzt, ſolcher wird ſich bald ausbreiten, und rings umher eine Menge Schößlinge treiben, welche Frucht tragen.

15) Beym Verſetzen iſt ſorgfältig darauf zu achten, daß man die Wurzeln ſo lang wie ſie ſind einſenke, ohne ſie umzubiegen. Man ſtreuet lockere Erde dabey, damit in der Erde keine Höhlung bleibe,

und ſetzt die Pflanze ſo, daß ſie in einer Vertiefung von zween bis drey Zoll zu ſtehen kommt. Denn dieſe Pflanze hebet ſich beſtändig aus der Erde hervor, und kommt bald genug mit der Oberfläche wieder gleich zu ſtehen. Bis dahin dienet die Vertiefung zum Angieſſen.

16) Die beſte Jahrszeit zu dieſen Verſetzen iſt im Herbſte im September und October; ſo wurzeln die jungen Setzlinge den Winter über gleich an, und man kann im folgenden Sommer ſchon Früchte davon eſſen: Diejenigen, welche im Frühjahr verſetzt werden, pflegen im erſten Sommer faſt gar keine Früchte anzuſetzen; daher allemal ſo viel alte Beete vorhanden ſeyn müſſen, als zur Conſumtion nöthig ſind.

17) Die friſch gelegten Beete müſſen Anfangs fleiſſig vom Unkraute gereiniget werden, auch werden die auslaufenden wilden Ranken weggeriſſen.

18) Das Erdreich zwiſchen den verſetzten Pflanzen wird zween bis drey Zoll hoch mit verfaultem kurzen Miſte bedecket, welchen man mit der Hand ausbreitet; Dieſer Miſt erhält das Erdreich feuchte, und giebt ihm eine Fettigkeit, ſo daß ihm die Sonnenſtrahlen nicht ſchaden, welche ſonſt leicht die jungen Pflanzen verbrennen.

19) Hüner- und Taubenmiſt taugt nicht bey den Erdbeern, weil er zu heiß iſt, und verbrennet.

20) Zu Anfange muß man bey trocknem Wetter die jungen Pflanzen begieſſen, damit ſich die Erde feſt an die Wurzeln ſetze; Nachher hilft das Begieſſen nicht viel, wenn die Erdbeeren nicht in einem veſten, die Feuchtigkeit behaltenden Erdreiche ſtehen.

21) Das Unkraut muß man ſorgfältig mit der Hand wegräumen, damit nicht die Wurzeln der Pflanzen beſchädiget werden.

22) Wenn Pflanzen ausgegangen oder nicht bekommen ſind, muß man zu Ausfüllung der Lücken Setzlinge in Vorrath haben, welche man mit voller Erde ausheben und einpflanzen kann.

23) Im Merz werden die Pflanzen gereiniget; und die Oberfläche der Erde etwas aufgelockert, ſo daß um jede Pflanze eine kleine Vertiefung bleibt. Alsdenn nimmt man trocknen langen Miſt, hauet ihn klein und leget ihn um die Stöcke herum, ohne dieſe und ihre Blätter zu bedecken. Unter ſolchem bleibt das Erdreich feucht; die Wurzeln behalten mehr Nahrung; der Stock vertrocknet nicht ſo leicht; zugleich werden dadurch die Sträuſſe mit den Früchten in die Höhe gehalten, und verhindert, daß die Früchte bey Regenwetter nicht beſprützt noch ſtaubig werden, und daß die Würmer ſie nicht beſchädigen. Indem die Sträuſſe nicht ſo ſehr herumfladdern, kann die Sonne ſie beſſer beſcheinen; das Pflücken fällt leichter, und man tritt ſie nicht entzwey. Das Auslaufen der wilden Ranken wird auch verhindert, und die Knoten daran können nicht ſo leicht Wurzeln ſchlagen, wodurch denen rechten Pflanzen die Nahrung entzogen wird.

24) In Ermangelung des trockenen Miſtes kann man auch Moß gebrauchen.

25) Im October arbeitet man den bisher obengelegenen, nunmehro verrotteten Miſt unter; und dekket wieder fetten kurzen Miſt umher; oder, welches faſt noch beſſer iſt, die Lohſpäne, aus den alten Lohbeeten, dadurch werden die Pflanzen den Winter

über

über warm gehalten, und gegen den Froſt gedecket.

26) Zugleich werden alsdenn auch die ausgeloffenen Nebenranken weggeriſſen, und die nunmehro vertrockneten Fruchtſtengel nebſt dem alten trocknen Laube weggeräumet;

27) Das grüne Laub darf im Herbſte ja nicht abgeſchnitten werden, weil die Pflanze darin annoch die Säfte für das künftige Jahr zubereitet.

28) Den Sommer über, ſo lange die Erdbeeren blühen, muß man ſie frey wachſen laſſen, und nichts daran arbeiten, ſonſt nehmen die angeſetzten Früchte gleich Schaden.

29) Einige pflegen, um gröſſere Früchte zu haben, von den Blumen-Sträuſſen die Spitzen mit dem Nagel abzukneifen, und nur vier oder fünf Blumen zu laſſen.

30) Die groſſe Rieſen-Erdbeere verfrieret bey kaltem Winter leicht: Man bedecket ſie mit Laube und Tannenzweigen, welche Schutz geben.

31) Werden die Pflanzen auf dieſe Weiſe gehörig in Acht genommen, ſo kann man oft acht jahr lang, ohne ſie zu verſetzen, gute Früchte davon haben.

32) Das Auf- und Zuſammenbinden der Sträuſſe im Sommer macht ſie verdorren.

Drit-

Dritter Abſchnitt.

Von denen verſchiedenen Arten von Vacciniis.

§. 218.

Unter dem lateiniſchen Geſchlechtsnahmen vaccinium, werden verſchiedene Pflanzen begriffen, die im Deutſchen ihre beſondere Namen, zum Theile aber gar keine deutſche Benennung haben, daher den lateiniſchen Namen hier beybehalten müſſen.

Der Ritter Linne rechnet unter dies Geſchlecht überhaupt zwölf Sorten, und theilet ſie in zween Haufen ein, die zum erſten gehörende werfen alle Jahr die Blätter ab, und die übrigen ſind immergrünende Pflanzen. Die mehreſten Sorten ſind von Kalm, Gronovius und andern in Amerika erſt neuerlich angemerket worden. In Deutſchland werden nur folgende gefunden

1) Unſere gemeine Heidel= oder Bickbeeren. §. 219.
2) Die groſſen Heidelbeern oder Kasbeeren. §. 220.
3) Die Preuſſelbeeren oder Kronsbeeren. §. 221.
4) Die Maaß= oder Sumpfbeeren. §. 222.

§. 219.

Die gemeine Heidelbeere, (§. 218) franz. des Myrtilles oder Airelle, in Bretagne, Lucet, in der Normandie, Maurets, in Canade, Bluets, engl. Bilberry Buſh, Blak-Whortle, Whortleberries, holländ. Crakebeſien, ſchwed. Blöbär, genannt, wächſet aller Orten in Hölzern an einem

nem niedrigen Strauche und trägt eine ſchwar-ze runde Beere, welche im Julius reif wird. Man heiſſet ſie daher auch Schwarzbeer.

Dieſer Strauch, welcher des Winters ſeine Blät-ter verlieret, läſſet ſich in Gärten nicht verpflanzen, ſondern erfordert einen harten ungerührten von Bäu-men beſchatteten Boden; daher genug ſeyn wird, die-ſe Frucht als eine ſolche zu kennen, welche mit An-fang Julius anfänget zu reifen, und die in Hölzern geſamlet werden muß. Es wird damit vielleicht in keiner Gegend mehr Verkehr getrieben, als in der Ge-gend von Haarburg, allwo in den Monathen Julius und Auguſt täglich groſſe Schiffsladungen voll davon nach Hamburg und Altona übergefahren werden, wo man ſie auch zur Farbe gebrauchet. Die ſchwarzen mit vielen kleinen Saamenkörnern angefüllten und gleich den Zwetſchen mit einem blaulichen Staube be-deckten Beeren iſſet man roh mit Zucker und Milch; oder auch geſtoſt als eine Compote oder in Suppen; Man trocknet ſie auch im Ofen, und kocht Suppen davon, oder man bereitet davon ſo wie von den Hol-lunderbeeren einen Rob. (§. 209) oder vielmehr die Beeren werden mit Zucker gekocht, und in einem To-pfe bis auf den Winter aufgehoben, da man ſie denn weiter ſtoſet, und als eine Compote auf den Tiſch giebt. Man hebt ſie auch in Bouteillen auf; wie bey den Stachelbeeren gelehrt worden. (§. 201)

Der Ritter Linne lehrt in Fl. Lapp. p. 108. ein Lapländiſches Gericht von Bickbeeren und Rennthier-Milch.

§. 220.

2) Die groſſen Heidelbeern, (§. 218) werden ſonſt auch Rosbeeren, Drumpelbeeren, Bruchbeeren, Mosbeeren, Moorbeeren, und in der Grafſchaft Hoya Kuhtekken genannt, weil ſie mit dem Acaro-Ricinus, welcher ſich in den Hölzern in die Haut des Viehes einzuſaugen pfleget; gleichet. franz. Grande Airelle, engl. The great Bilberry-Buſh, Vaccinium uliginoſum L. ſchwed. Odon.

Dieſer Strauch wächſt höher als der vorige, und an die drey Schuh hoch, wird aber ſeltner gefunden, vornemlich in moorigten Gegenden. Die Beeren gleichen äuſſerlich den vorigen, ſind aber mehr blau, oder gräulicht, und inwendig weißlicht; ſchmecken nicht unangenehm, ſind aber in Menge gegeſſen ungeſund, weil ſie den Kopf einnehmen und berauſchen; daher ihnen unter den eßbaren Früchten kein weiterer Platz gebührt, als um dafür zu warnen. Die Blätter der Staude ſind weißbläulicht. Ich habe auch hier zu Lande bemerket, was der Herr von Haller aus der Schweitz anführet, daß dieſe Staude ſelten Beeren anſetzt: Eine weiſe Anordnung in der Natur, da dieſe der Geſundheit eher nachtheilige Staude nicht ſo häufig Früchte bringet, wie jene.

§. 221.

3) Die Preuſſelbeeren, (§. 218) Vaccinium vitis idæa L. wachſen häufig bey uns am Harze, und werden daſelbſt Kronsbeeren, im Thüringerwalde Hölperlebeeren genannt, engl. Red-whorts, Whortle-berries, ſchwed. Lingon.

Dieſe Sorte unterſcheidet ſich von jenen, daß ſie die Blätter im Winter nicht verlieret, und alſo immer grünend iſt. Die Stengel kriechen mehr auf der Erde fort.

Die Beeren ſind von einer ſchönen rothen Farbe, und zu ſauer, um ſie roh zu genieſſen; man macht ſie aber ſo wie die Heidelbeeren mit Zucker ein, bereitet auch einen Wein daraus. In Schweden wird viel Werks davon gemacht, wo ſie viel zum Braten gegeſſen, auch an fremde Orte verſchickt werden.

Sie wachſen nicht ſo hoch wie jene; die Stengel legen ſich mehr zur Erde, haben ſchöne grüne, dicke, unten punctirte, ovale Blätter, ohne Einſchnitte, mit umgebogenen Rande. Man ſoll ſie nicht mit dem Arbutus ova urſi L. verwechſeln, mit welchem ſie einige Aehnlichkeit haben. Dieſer kriechet niedrig an der Erde weg, ſeine Blätter ſind unten nicht punctirt, länger, auch mehr fleiſchicht; denen vom Buchsbaume ähnlich; die Frucht ſitzt unterhalb der Blume, welche zehn Staubfäden hat; An jenem ſitzt ſie unter der achtfädigen Blume, und der kleine Kelch bleibt auf der Frucht zurück.

§. 222.

4) Die **Moosbeeren**, (§. 218) Vaccinium oxycoceos, L. Vitis idea paluſtris C. B. B. engl. Marsh Whortle Berries, Mols berries, Moor berries, iſt eine ſaure zum Eſſen nicht zu gebrauchende Frucht.

Die röthlichen Beeren wachſen an einer kriechenden kleinen Staude, mit ganz feinen Stengeln, in der Dicke eines Zwirnfadens. Sie erfordert einen naſſen mit Moos bewachſenen Grund, und man findet ſie blos an moraſtigen Quellen.

Der Ritter Linne lehret in Flora lapponica, p. 113. wie die Goldſchmiede ſich dieſer Beeren bedienen, um das Silber weiß zu ſieden; und in der Flora ſuecica führet er ſie als eine Frucht an, die zwar nicht roh genoſſen werden könnte, aber doch von einigen eingemacht würde, und einen vortrefflichen Saft gebe. Miller rechnet ſie auch unter die Früchte, die man im Backwerk auch mit Milch eſſe; ich zweifele aber, ob ſie bey uns ſo häufig wachſe, daß man eine Schüſſel voll davon ſamlen könne.

§. 223.

Die übrigen zu dieſem Geſchlechte gehörenden Pflanzen, als

5) Vaccinium ſtamineum, engl. Gooſe Berrys.
6) Vaccinium album.
7) Vaccinium mucronatum.
8) Vaccinium corymboſum.
9) Vaccinium frondoſum.
10) Vaccinium liguſtrinum.
11) Vaccinium arcto ſtaphyllos.
12) Vaccinium hiſpidulum.

übergehe ich, da ich ſie nicht kenne, und zweifele, ob ſie zur Speiſe zu gebrauchen ſtehen.

Die mehrſten auſſer der 11. Art wachſen in America, und ich erinnere mich nicht, in des Kalms Reiſe geleſen zu haben, daß eine davon gegeſſen werde; blos gedenket Rajus von der letztern, daß ſie in Torten gebraucht werde. Raj. H. Tom. 1. p. 685. Miller gedenket auch, daß einige davon eingemacht nach Engeland gebracht, und in Backwerk gebraucht würden; Er bezeuget aber zugleich, daß dieſe Arten eben ſo wenig als unſere einheimiſche in den Gärten fortgepflanzet werden können.

Sechſte

Sechſte Abtheilung.

Erſter Abſchnitt.

Von zuſammengeſetzten Beeren überhaupt.

Baccæ Compoſitæ.

§. 224.

Unter die zuſammengeſetzte Beeren rechne ich Früchte von zweyerley Art.

Die erſtere haben eine gemeinſchaftliche Blume, und in deren Mitten die Saamenkörner, deren jedes vor ſich beſonders, und mit einem ſaftigen Fleiſche bedecket iſt, alſo eine kleine Beere vorſtellet, alle diese kleine dichte und in einer Symmetrie zuſammen gewachſene Beeren bilden eine Frucht. Bey den übrigen iſt es umgekehrt, viele kleine Blümchen ſitzen in einem Ballen zuſammen; eine jede aber beſtehet vor ſich, und kann als eine beſondere Blume betrachtet werden; wenn ſolche vertrocknet ſind, wachſen die fleiſchichten Kelche in eine gemeinſchaftliche ſaftige Frucht aus; auf deren Oberfläche erkennet man die Reſte der vertrockneten Blume, und unter jeder derſelben findet ſich ein beſonders Saamenbehältniß.

Die Früchte von der erſten Art begreift der Ritter Linne unter dem Geſchlechte von Rubus, und dies iſt nach der Aehnlichkeit am nächſten mit den Erdbeeren verwandt, hätte alſo billig gleich auf ſolche folgen ſollen.

Jede Blume hat fünf Blätter, und viele Staubfäden; in der Mitte ſitzen die kleinen Eygen in Geſtalt einer Halbkugel wie an den Erdbeeren; an ſtatt daß ſie aber bey dieſen trocken bleiben, wird der eigentliche Kern bey jenen mit einem ſaftigen Fleiſche überzogen.

Die hieher gehörende Sorten wachſen theils an holzigten Sträuchern, theils an niedrigen jährlichen Pflanzen; die letztern verdienen alſo einen Platz unter den Erdfrüchten von voriger Abtheilung, und jene gehören zu den Stauden: daher ihnen lieber eine beſondere Abtheilung einräumen wollen. Im deutſchen hat man für die unter das Geſchlecht von Rubus gehörende Pflanzen keinen allgemeinen Geſchlechts-Namen, daher den lateiniſchen Namen beybehalten muß. (§. 225)

Zu der letztern Art rechne 1) den **Maulbeerbaum**, deſſen Frucht äuſſerlich mit denen Brombeeren und Himbeeren eine groſſe Aehnlichkeit hat, da ſonſt die Blume ſehr abweichet. (§. 232)

2) Habe geglaubt, daß der Ananas keinen beſſern Platz einräumen könne, als in dieſer Abtheilung. Denn obgleich ihre Frucht eher für einen Apfel als Beere anzunehmen iſt, ſo gleichet ſie doch ihrer Einrichtung nach gewiſſer Maaſſen den Maulbeeren, und kann zugleich als eine Erdfrucht betrachtet werden; im übrigen würde ſie ſich in eine der andern Klaſſen noch weniger ſchicken.

Zweyter Abſchnitt.

Von verſchiedenen Arten von Rubus.

§. 225.

Der Ritter Linne beſtimmet zwölf zu dieſem Geſchlechte gehörende Sorten. Ich werde aber nur diejenigen davon hier anführen, welche am gewöhnlichſten zur Speiſe gebraucht werden. Dieſe ſind

1) Rubus idæus, Himbeeren. §. 226.
2) Rubus fruticoſus, Brombeeren. §. 229.
3) Rubus cæſius, blaue Brombeeren. §. 229.
4) Rubus odoratus. §. 229.
5) Rubus arcticus, Ackerbeeren. §. 230.
6) Rubus Chamæmorus, Pautckenbeeren. §. 231.
7) Rubus ſaxatilis, Brunitſchen. §. 231.

Unter dieſen iſt die erſte diejenige, welche eigentlich nur zur Speiſe gebraucht wird, und wovon vornemlich handeln werde.

§. 226.

1) Die Himbeeren, (§. 225) Rubus idæus *Linn.* franz. Le Framboiſier, engl. The Hindberry, Raſpberry-buſh, Framboiſe, holländ. Frambeſien, Hinne beſyen, ſchwed. Hallon. wird auch im deutſchen Holbeere genannt, weil die Früchte inwendig hohl ſind; da die, ſolche ausmachende Beergen das Kegelförmige in die Höhe ſtehende Receptaculum oder Fruchtbette umgeben.

Sie wachſen hin und wieder in Hecken und Hölzern wild, werden aber auch in Gärten gepflanzt, indem durch die Verpflanzung die Früchte gröſſer, ſaftiger, und ſchmackhafter werden. Aus der Wurzel, welche mit um ſich wuchert, und daher nur an Abörter geſetzt werden muß, treiben viele gerade Reiſſer, in der Höhe von drey bis vier Fuß, an welchen die Früchte in kleinen Büſcheln ſitzen, die Borke iſt mit kleinen weichen Stacheln beſetzt, welche ſich nach gerade verlieren. Die Früchte geben einen ſtarken, angenehmen Geruch von ſich, und werden im Julius und Auguſt reif, wenn die Erdbeeren beginnen abzunehmen. Dieſe Frucht hat einen Fehler, daß ſich gern in deren Höhlung eine kleine Made aufzuhalten pflegt, ſo daß man billig eine jede Frucht, ehe man ſie iſſet, inwendig betrachten muß.

§. 227.

Die wilden Himbeeren ſind alle roth, man ziehet aber in den Gärten auch eine Abänderung mit weiſſen Früchten.

Man hält die weiſſen ſüſſer und wohlſchmeckender; die rothen ſcheinen aber doch den Vorzug zu haben, weil ſie vornemlich zum Einmachen gebraucht werden, wozu die weiſſen nicht ſo gut ſind.

Man kann beyde gleich leicht durch Ausläufer vermehren, und hat, wo ſie einmal eingewurzelt ſind, mehr auf die Ausrottung als auf die Vermehrung zu gedenken. Wie denn auch bey ihrer Wartung nichts zu beobachten iſt, als daß man, wenn man gute Früchte haben will, die Wurzeln rein hält und zu Zeiten mit neuer Erde erfriſchet.

Ob ſich eine andere in den mehrſten Verzeichniſſen bemerkte Abänderung ohne Stacheln, Rubus idæus lævis C. B. P. genugſam und beſtändig unterſcheide? daran zweifle.

Die Virginianiſche Himbeere, Rubus occidentalis, L. The Virginian Raſpberry with a black fruit *Mill.* hat mit unſerer gemeinen viel ähnliches. Ihre Frucht iſt nur ſchwarz, kleiner, und nicht ſo ſchmackhaft, daher ſie blos der Veränderung wegen unter andern Stauden gepflanzet wird. Der Ritter Linne findet ſie angenehmer von Geſchmack wie die gemeinen Himbeeren.

§. 228.

Man iſſet die Himbeeren roh mit Zucker oder mit Zucker und Wein, ihr gröſter Gebrauch aber iſt zum Einmachen.

Die Himbeeren iſt eine Frucht, die ſich am leichteſten einmachen, und ſich, vornemlich wenn ſie mit Johannistrauben vermiſchet wird, gar gut zu allerley Backwerk gebrauchen läſſet.

Man nimmt ſo ſchwer Zucker als Himbeeren, läſſet jenen ſieden bis er ſpinnt, thut ihn vom Feuer; wenn er aufhört zu ſieden, werden die Himbeeren hinein geſchüttet, und man läſſet ſie etwas darin kochen; wenn ſie ein wenig erkaltet, werden ſie aus dem Zukker mit einem Schaumlöffel genommen, und in ein Glas gethan; der Zucker wird beſonders gekocht, bis er dick genug iſt, und alsdenn über gegoſſen; man ſchneidet ein Papier in der Weite des Glaſes, und decket es über; dies hält die Früchte unter dem Zukker, und iſt bey allem Eingemachten zu gebrauchen. Sollte der Zucker nach einigen Tagen zu viel Saft Himbeeren einzumachen.

aus den Früchten gezogen haben, daß er ſich nicht halten mögte, ſo wird er wieder abgegoſſen und gekocht.

Ganze Himbeeren einzumachen. Auf eine andre Art; Gebet die Himbeeren in eine weite zinnerne Schüſſel, gieſſet den geſottenen Zucker überher, wenn er noch warm, aber nicht mehr ſiedend iſt; laſſet ihn eine halbe Stunde darauf ſtehen, gieſſet ihn wieder ab; laſſet ihn etwas aufkochen, gieſſet ihn über die Himbeern; dieſes wiederhohlt man acht bis neun mal; Endlich füllet man die Beeren in das Glas, läſſet den Zucker gehörig dick kochen, und gieſſet ihn drüber: Die Himbeeren bleiben auf dieſer Art mehr ganz.

Auf eine andre Art. Noch beſſer iſt, wenn man die Himbeeren in eine Konfectpfanne Schichtweiſe mit geſtoſſenem Zucker leget, ſo daß der Zucker zuerſt und zuletzt kommet, ſolche zwey Tage lang ungerührt ſtehen läſſet, und darauf über einem gelinden Feuer langſam gekocht, bis es dick genug iſt; zu einem Pfund Himbeer gehören drey Viertel Pfund Zucker.

Gélée von Himbeeren. Zur Gélée preſſet man die Himbeeren und trucket ſie durch ein Tuch; zu ein Pfund Saft nimmt man fünf Viertel Pfund gerieben Zucker, und macht ſolchen auf einem gelinden Feuer warm, ohne daß er ſchmelzt; alsdenn giebt man den Saft hinzu, läſſet ihn über dem Feuer unter beſtändigen Umrühren ſtehen, bis daß ſich an der Seite kleine Blaſen aufwerfen und er eben kochen will; denn nimmt man ihn ab, und gieſſet ihn, wenn er etwas kalt iſt, in ein Glas. Wenn er ganz kalt iſt, machet man einen Deckel von Wachspapier darüber, und bindet das Glas mit Papier zu. Da die Himbeeren etwas abgeſchmackt fadde ſind, ſo thut man wol zu zwey Pfund Himbeeren

ein halb Pfund Johannisbeer- oder ſchwarzen ſauren Kirſchſaft, wodurch der Geſchmack von jenen erhöhet wird.

Man macht auch einen Himbeer-Wein. Die Himbeeren werden durch einen Tuch oder Haarſieb gedrucket; den klaren Saft ſchüttet man in eine Bouteille; giebet, nachdem die Flaſche groß iſt, einige Stücke Zucker hinein; und decket eine Tute von Papier über die Oeffnung, ohne ſie zu verſchlieſſen. Die Bouteille muß ſo 5 oder 6 Tage an der Sonne diſtilliren, in deren Ermangelung, wenn es trübe Wetter ſeyn ſollte, man ſie nicht weit vom Feuer ſtellen ſoll, allwo der Saft aber leicht verdirbt. Binnen dieſen 6 Tagen muß der Saft aber täglich durch ein Haartuch gegoſſen, und jedesmal ein paar Stücke Zucker zugegeben werden: darauf ſetzet man die Bouteille aus der Sonne an einen kühlen Ort, und klaret den Saft alle zween Tage durch ein Haartuch, bis der Saft recht klar iſt, und nicht aufgäret, welches ungefehr drey Wochen Zeit erfordert; denn verſtopfet man die Bouteillen genau, und verwahrt ſie in einem Keller: Man muß vorher alle Sorgfalt anwenden, daß der Saft nicht ſauer werde. Nachdem man ihn gern ſüß haben will, giebt man viel oder wenig Zucker zu. Himbeeren-Wein.

Mit geringerer Mühe läſſet ſich ein ſehr brauchbarer Himbeeren-Eßig machen. Thut nach Willkühr Himbeeren in eine Bouteille, gieſſet Eßig überher; laſſet ſolches an der Sonne diſtilliren; ſchüttelt täglich die Flaſche, klaret es nachher, wenn es ſich geſetzt hat, durch ein rein Tuch in eine andre Flaſche ab, und hebet es zum Gebrauch auf. Dieſer Eßig ſchmecket vornemlich gut zu Fiſchen, und wird auch als Himbeer-Eßig.

eine Medicin gebraucht, wenn er zwey oder dreymal ab; und auf friſche Himbeeren gegoſſen worden.

§. 229.

2) Die Brombeeren (§. 225) wachſen auf einer ſtachlichten ſich weit umher ausbreitenden Staude. Rubus fruticoſus, *Linn.* franz. Ronce, engl. Black-berry buſh, The common Bramble, or Black berry, holländ. Bræmbeſyen, Hayhebeſyen, Bæmen, ſchwed. Brombär.

Sie werden auf deutſch auch Bremen oder Kratzbeer genannt. Die Pflanze macht ſich, da wo ſie wächſet, wegen ihres ſperhaften Wachsthums, langer ſehr ſtachlichter Ranken, und weit umher kriechender Wurzeln ſehr verhaßt; die Beeren haben einen herben Geſchmack und wenig Saft, werden daher nicht leicht zum Wohlſchmacke gegeſſen. Mithin wird man die Pflanze nicht der Beeren wegen ziehen, ſondern vielmehr, wo ſie ſich findet, ausrotten. Blos pfleget man eine Varietät in Garten zu pflanzen, welche ſchöne gefüllte Blumen hat.

Ich finde eine Vorſchrift, daß man die Brombeeren, ehe ſie reif ſind, pflücken, trocknen, und zu Pulver ſtoſſen, drauf in Wein geben ſolle, ſo würde der beſte Eßig daraus werden; Ich habe aber ſelbſt den Verſuch nicht gemacht.

3) Die blaue Brombeeren oder blaue Kratzelbeeren, Rubus cæſius L. engl. Dwarf- or Small-Bramble, The Dew berry-buſh, ſchwed. Kalfhiorntron, kommen dem vorigen ſehr gleich, die Ranken laufen nur mehr auf der Erde weg; man findet dieſe hin und wieder auf Saatäckern, wo ſie unter die verhaſſete Unkräuter gehöret. Nach dem Ritter Linne

ne kann man den Geſchmack des rothen Weins damit angenehm machen.

4) Der Rubus odoratus, welchen man der hübſchen Blumen wegen in Gärten unter andern Samlungen findet, und unſre Winter wol verträget, hat viel ähnliches mit den gemeinen Brombeeren. Er ſchreibt ſich aus Canada her.

§. 230.

Die Ackerbeeren, (§. 225) Rubus arcticus L. iſt eine nur den kältern nördlichen Gegenden eigene Pflanze.

Sie wächſet vornemlich in einigen Provinzen von Schweden und Lapland häufig, und wird daſelbſt auf verſchiedene Weiſe eingemacht, und verſandt, man hält ſie für eine der angenehmſten Früchte, oder wie der Ritter Linne ſich ausdruckt, Baccæ omnibus europæis fructibus fragranti odore ſaporeque, palmam præripiunt. Die Wurzel treibt alle Jahr kleine ſpannhohe Stengel mit wenigen den Erdbeeren ähnlichen Blättern, welche ſich in eine einzelne Blume und darauf in eine den Himbeeren ähnliche Frucht von braunrother Farbe endigen. Der Ritter Linne hat ſie in Flora Lappon. nr. 207. umſtändlich beſchrieben, auch T. V. f. 2. abgemahlt. Dieſe Beere wird auch in Canada gefunden, Ammon beſchreibet ſie gleichfalls. St. Ruth. p. 185. In Deutſchland iſt ſie meines Wiſſens aber nirgends angetroffen worden, läſſet ſich auch nicht gut verpflanzen.

§. 231.

6) Die Pautckenbeeren (§. 225) wie ſie in Preuſſen genannt werden, oder Tetinbeeren; In

West-

Weſtbotnien, Snotter, in Norwegen, Moltebär, Rubus Chamæmorus L.

7) Desgleichen die Brunitſchen, Rubus ſaxatilis L. ſind gleichfalls eßbar.

Es ſind beyde gleich den vorigen niedrige Pflanzen, die nur in kältern, ſchattigten, naſſen Gegenden wachſen, und wo ſie zu Hauſe gehören, gleich den Kronsbeeren §. 221. eingemacht, und zum Braten gegeſſen, bey uns aber nicht gefunden werden. Daher eine weitere Beſchreibung davon zu geben überflüßig ſeyn würde, welche man in Linné Fl. Lapp. nr. 208 und 206 leſen kann.

Dritter Abſchnitt.

Von den Maulbeern.

§. 232.

Zum Geſchlecht der Maulbeeren (§. 224) gehören verſchiedene Arten, von denen allen aber eigentlich nur eine einzige eßbare Früchte giebt; nemlich der ſchwarze Maulbeerbaum Morus nigra L. franz. Le Meurier, engl. The black Mulberry Tree, holländ. Moerbeſyeboom.

Der ſchwarze Maulbeeren-Baum wächſet ziemlich hoch, iſt aber einer der weichlichſten Bäume; daher er ſpäter als ein andrer Baum ſeine Blätter austreibet. Man pflegt als ein Merkmal anzunehmen, wenn er grüne Blätter zeiget, daß keine Nachtfröſte weiter zu befürchten ſind, und daß man die Orangerie ausſetzen könne.

Am merkwürdigſten iſt, daß der Seidenwurm faſt kein ander Blatt als die von Maulbeeren berührt, und daß hingegen das Maulbeeren-Laub von keinem andern Inſeckt betaſtet wird. Doch iſt für den Seidenwurm der weiſſe Maulbeerbaum eine beſſre Nahrung, da dieſer aber keine eßbare Frucht giebt, ſo übergehe ich ihn hier; Eben ſo wie die erſt ſeit einigen Jahren bekannt gewordenen amerikaniſchen Maulbeer-Sorten, wovon die eine Morus rubra, zwar unſere gemeinen ſchwarzen Maulbeeren ziemlich ähnlich iſt, aber doch ſchlechtere Früchte bringet. In Plantagen geben die amerikaniſchen Maulbeerbäume ein artiges Anſehen.

In dem franzöſiſchen Werke, La maiſon ruſtique finde Des meures ſans pepin angeführt, welche ſonſt nicht kenne.

§. 233.

Der Maulbeerbaum läſſet ſich durch Stecken, durch Ablegen, durch Ausläufer an der Wurzel, auch wol durch Saamen fortpflanzen.

Das ſchlimmeſte iſt, daß er erſt eine gewiſſe Dicke und ziemliche Jahre erreichet haben muß, ehe er träget. Wer alſo Bäume pflanzen will, um bald Frucht zu haben, thut wohl, daß er ſtarke ſchon etwas bejahrte Stämme zu erhalten trachtet. Man hält davor, daß ein Baum beſſer trage, wenn er erſt wieder oculirt worden.

Der Verfaſſer von La nouvelle maiſon ruſtique will Maulbeeren auf Kaſtanien, Uelmen, Linden, Pappeln, und mehrere andere Arten von Bäumen pfropfen. Inſonderheit ſollten die auf einen Feigenſtamm geſetzte früher und gröſſere Früchte bringen. Ich fürchte die Verſuche werden vergebens ſeyn.

Wenn man Stämme aus Saamen ziehet, tragen ſolche oft blos männliche Blüte und ſetzen keine Frucht an; dergleichen Stämme muß man nur gleich wegwerfen.

§. 234.

Der Maulbeerbaum, verträget das Beſchneiden nicht, und muß in eine warme Gegend geſetzt werden; Erfordert auch ein lockeres ſandigtes Erdreich.

Da er weichlich iſt, und in ſtarken Wintern Schaden vom Froſt nimmet, ſo pfleget man ihn gerne zwiſchen Gebäude zu ſetzen, wo er für die ſtarken Winde Schutz hat, und doch die ihm nöthigen Sonnenſtrahlen genieſſen kann. Er läſſet ſich vortrefflich am Spalier ziehen, trägt aber, wenn er unter dem Meſſer gehalten wird, nicht. In dem königl. Garten zu Herrnhauſen habe einen Maulbeerbaum am Spalier geſehen, der im harten Winter von 1740. bis an die Erde verfroren und wieder ausgeſchlagen war, und ſchon vor verſchiedenen Jahren am Spalier die Weite von einigen vierzig Schuhen breit einnahm, auch vielleicht, wenn es der Raum geſtattet, ſchon breiter gezogen werden können. Bey aller Breite brachte er aber oft im Jahre kaum vier oder fünf reife Beeren.

§. 235.

Die Maulbeeren reifen im September.

Sie ſind daher doppelt angenehm, weil ſodann keine Kirſchen noch Erdbeeren mehr zu haben ſind, und die Abwechſelung von Früchten, woran man bisher gewohnt geweſen, ſchon abnimmt. Auch iſt gut daran,

an, daß die Früchte langſam eine nach der andern reif werden; daher man an die drey Wochen lang von dem nemlichen Baume Früchte brechen kann. Sie ſind nur verdrießlich zu ſuchen, weil ſie die völlige Reiſe haben müſſen, und alsdenn leicht abfallen, auch da ſie faſt gar keine Stiele haben, ſich nicht leicht anfaſſen laſſen, und leicht platzen. Deswegen ſind ſie auch beſchwerlich zu eſſen, weil der dunkelrothe, ſtark färbende Saft leicht umher ſprützet, und die Finger auch Kleider färbet.

§. 236.

Zum Einmachen dienen ſie weiter nicht, als daß man einen Saft daraus machet.

Dieſer iſt angenehm, erquickend, und geſund für Kranke. Es läſſet ſich davon aber nicht wol viel machen; man muß denn eine Menge Bäume haben, weil zu gleicher Zeit nicht viel Beeren reif werden. Man nimmt ſo viel Zucker, wie Saft, läutert den Zucker, gieſſet den Saft zu, läſſet es zuſammen langſam aufſieden, bis der Saft dick genug zu ſeyn ſcheint.

Vierter Abſchnitt.
Von den Ananaſſen.

§. 237.

Die Ananas (§. 224) Bromelia Ananas L. franz. und holländ. Ananas, engl. The pine apple, iſt eine vor allen übrigen kenntliche und merkwürdige Frucht.

Der Körper der Pflanze beſteht aus einem runden mit wenig Wurzeln verſehenen Knoten, aus deſſen Mitte ſich einzelne lange, ſchmale, trockne, zugeſpitzte Blätter im Zirkel nach allen Seiten ausbreiten, deren Kanten mit kleinen weichen Stacheln verſehen ſind. Aus dem Mittelpuncte erhebet ſich endlich ein dicker fleiſchichter Stengel, welcher mit zwey oder drey, auch wol mehrern länglicht zugeſpitzten Blütblättern verſehen iſt (folia floralia oblonga acuminata alterna) und ſich oben in einen warzigten Knollen endiget, auf deſſen Oberfläche rund umher die Blumen ſich zeigen, und aus deſſen oberer Spitze ein, ſich auf Art der Pflanze in neue Blätter entwickelnder Knospe herausgehet. (Spica comoſa.) Aus jeder Warze des Knollens kommt ein klein Blümgen, welches von einem dreyeckigten und aus drey kleinen zugeſpitzten Einſchnitten beſtehenden Behältniß (Perianthium trigonum laciniis tribus ovatis acutis.) umgeben iſt.

Die Blume ſelber beſteht aus drey blauen, länglichten, fleiſchichten, zuſammenſchlieſſenden Blättern, (Petala tria lanceolata erecta conniventia.) an jedem ſitzet eine abſondernde Glandel (Nectarium ſingulis petalis adnatum connivens.). Innerhalb der Blätter ſind ſechs Staubfäden mit ſo viel Staubkölbgen, und zwiſchen ſolchen das Eygen.

Die Blumenblätter vertrocknen darauf; deren dreyblättrige Decke ſchlieſſet ſich zu; unter jeder entſtehet eine kleine Höhle, worin der Saamen liegt, und der ganze Knolle entwickelt ſich in eine länglicht runde ſchuppichte Frucht von ſehr ſaftigem Fleiſche, angenehmem Safte, erhabenem Geſchmacke, und durchdringendem Geruche; da die Frucht ſelten Saamen bringt, ſo wird der ſich zu einer jungen Pflanze entwickelnde

wickelnde obere Knoſpe, den wir die Krone nennen, abgenommen, und wieder gepflanzet, wie denn dergleichen Knoſpen noch mehrere an dem Stengel neben den Blütblättern auszuwachſen pflegen, die aber billig, wenn man mehr auf gute Früchte, als auf Vermehrung der Pflanzen ſiehet, weggebrochen werden ſollen; zumahlen ſie den, der Frucht beſtimmten Saft wegziehen, und die alte Pflanze, wenn die Frucht abgeſchnitten iſt, (denn jede träget und blühet nur einmal) an der Wurzel noch neue Ausſchößlinge treibet, woraus man einen genugſamen Vorrath von Pflanzen erhält; da ſolche ſtets verſchloſſen erhalten und getrieben werden müſſen, und wir mithin ihre Anzahl nicht nach Gutdünken vermehren können, ſondern uns nach dem Platz richten müſſen.

Die Pflanze ohne Frucht hat viel ähnliches mit der Stratiotes L. oder Aloe paluſtris, welche einige daher **Waſſer Ananas** zu nennen pflegen.

§. 238.

Von den Ananaſſen haben wir verſchiedene Sorten.

1) Diejenige, welche die gröſten, ſchönſten und wohlſchmeckendſten Früchte giebt, iſt diejenige, welche wir die **weiſſe Ananas** zu nennen pflegen. Ananas aculeatus fructu ovato carne albida, Tour. Inſt. p. 653.

Dieſe ſoll billig nur allein gezogen werden, indem es Schade iſt, den Platz zu den übrigen anzuwenden. Niemand hat dieſe Frucht beſſer abgebildet, als der **Haid.** in ſeinen nach den Ehretſchen Muſtern mit dem gröſten Fleiſſe verfertigten Zeichnungen Tab. II. die Zeichnung in den Aenmerkingen over het anleg-

gen van Landhuizen. p. 398. Litt. g. ſtellet die Pflanze ziemlich deutlich dar, und die Figur aus des Volkamers nürnbergiſche Heſperides, T. II. S. 217. Tab. 1. iſt auch nicht übel.

Dieſe Sorte unterſcheidet ſich bald in der Farbe der Blätter, welche blasgrüner iſt, und etwas ins gelbliche fällt; die Blätter ſind wie eine Rinne mit aufſtehendem Rande zuſammen gebogen, und haben an der Kante häufigere, aber weichere Stacheln, wie die übrigen, von weiſſer Farbe. Die Frucht iſt lang und oval, und die Schuppen und Beulen daran ſind mehr erhaben und zugeſpitzt; die Farbe der ganzen Frucht iſt Anfangs grün, nachher aber dunkel Citronen gelb.

Der Saft davon iſt ſchärfer, daher einige, auch Miller der folgenden den Vorzug geben wollen. Ich finde die Schärfe in denen recht ausgewachſenen Früchten ſtärker, als in kleinen, ſo daß ſie das Zahnfleiſch angreifet und wund macht, daher viel davon zu eſſen nicht dienlich ſeyn mögte, ſo reitzend auch der Geſchmack iſt.

2) Die Zwote. Die rothe Ananas genannt. Ananas aculeatus fructu pyramidato carne aurea *Tour.* hat breitere Blätter von braunröthlicher Farbe mit röthlichen Stacheln: Die Frucht iſt Anfangs röthlicht, und wenn ſie reif wird, Orange gelb; Die Beulen oder Schuppen daran ſind breiter, platt, und in der Mitte faſt eingedruckt. Die Form der Frucht iſt mehr walzenförmig, und nicht ſo groß, als an der vorigen, und noch weniger ſaftig; Man hält ſie ſonſt im Geſchmacke ſüſſer, aber das trockne Fleiſch hat nicht das angenehme. In den Nürnbergiſchen Heſperides iſt ſie an dem angeführten Orte.

p. 218.

p. 218. T. 11. abgebildet, und es ſoll vermuthlich die nemliche ſeyn, welche Zaid auf der 111. Tabelle in einer gar ſchönen, aber vermuthlich etwas gekünſtelten, Zeichnung vorſtellet, welche zu der Abbildung im Blackwellſchen Werke auf der 568. Plate Gelegenheit gegeben hat. Miller giebt dieſer rothen Ananas den Vorzug; weil der Saft nicht ſo ſcharf iſt, kann ſie mit weniger Gefahr gegeſſen werden.

Die dritte runde Ananas, Ananas fructu rotundo Blackiw. T. 567. iſt erkenntlich an den breitern an der Seite umgekrümmeten Blättern, welche mehr biegſam und am Rande röthlicht ſind, ſie hat die kleineſten Früchte von allen, man hält ſie aber für die ſüſſeſte und ſchmackhafteſte. Vollkammer nennet ſie die Renette Ananas. p. 219. T. 111. weil ſie den Geſchmack, auch ungefehr die Gröſſe dieſes Apfels hätte. Sie bleibt bey mir trockner als die vorige, und ich finde ſie ſchlechter, daher es denn vielleicht kommt, daß Miller dieſe Art gar nicht erwehnet.

Die vierte, die ſchlichte Ananas, Ananas non aculeatus Pitta dictus *Tourn.* hat ſchmälere Blätter, und an denſelben faſt gar keine Stacheln, ihre Spizze endiget ſich aber in einen ſpitzen Stachel: Die Frucht gleichet der erſtern; iſt aber kleiner und von keinem Werthe, und verdienet keinen Platz: Sie träget zudem ſelten.

Miller hat noch eine andere aus amerikaniſchem Saamen aufgewachſene und von Dillenius in Hort. Elth. p. 329. Tab. 240. zuerſt beſchriebene grüne Ananas ohne Stacheln. The Pine apple with ſhining green leaves and ſcarce any Spines on their edges, welche in England geachtet wird.

Die fünfte, die wilde americaniſche Ananas iſt unter dieſem Namen vor vielen Jahren aus England geſchickt, und in meinem Garten fortgepflanzet worden. Ich bin aber zweifelhaft, ob in einem botaniſchen Werke eine Beſchreibung davon gegeben worden. Sie unterſcheidet ſich an den weitläuftiger ſitzenden gröſſern weiſſen Stacheln; die Blätter ſind ungleich länger als an den vorigen, auch ſteifer und blasgrün; Sie treibt einen höhern Stengel, und groſſe Frucht, welche den erſtern gleich kommt, träget aber ſelten, und die Frucht hat einen ſauren Saft, mithin nicht das Angenehme von den übrigen Ananaſſen, ſondern ſtehet gegen die erſtern in Vergleichung, wie ein wilder ſaurer Apfel gegen einen wohlſchmekkenden Peppin. In einer Samlung von vielen Ananas-Pflanzen unterſcheidet ſich dieſe von den übrigen wie ein Rieſe. Ich habe aber zwölf und mehrere Jahre darauf hoffen müſſen, ehe ſie eine Frucht gezeiget hat.

Die ſechſte, die wilde braſilianiſche Ananas, Ananas ſylveſtris braſiliana Kerbita dicta, hat kurze blaßgrüne, niedrig auf der Erde ausgebreitete Blätter, mit ſtärkern, von einander entfernten Stacheln; von dieſer habe nie die Frucht geſehen.

Der Ritter Linne nimmt die erſtern fünf als Varietäten von einer Hauptart: Sie unterſcheiden ſich aber beſtändig, und leiden bey mir, wo ſie ſeit ſechzig Jahren neben einander gezogen und gewartet worden, keine Veränderung.

Dagegen rechnet derſelbe die Ananas nebſt noch mehrern andern zum Eſſen nicht dienlichen, alſo hier billig zu übergehenden Pflanzen unter ein Geſchlecht, welches er Bromelia nennet. Die Bromelia Pinquin

iſt

iſt auf der L. I. Haidſchen Tabelle ſchön abgebildet. Miller unterſcheidet dieſe Bromelias, und rechnet ſie unter die Pflanzen, die einem Treibhauſe eine Zierde geben. Zugleich erwehnet derſelbe noch zwo andere aus Saamen entſtandene Varietäten von eßbaren Ananaſſen, nemlich die grüne Ananas, The green Pine-apple, welche auch, wenn ſie reif wird, auswendig grünlich bleibt; und die olivenfarbigte Ananas, The Pyramidal olive coloured Pine-apple, with a yellow fleſh, welche Anfangs auswendig eine Olivenfarbe, inwendig aber gelbes Fleiſch hat, und von gutem Geſchmack iſt, dieſes ſind alſo wahre Varietäten von den obigen.

§. 239.

Man vermehrt die Ananas auf viererley Art.

1) Durch Saamen.
2) Durch die auf der Frucht wachſende Krone.
3) Durch die an dem Stengel unter der Frucht in den Winkeln der Blütblätter austreibende Schößlinge.
4) Durch die an den alten Stämmen nachwachſende Ausläufer.

1) Die bey uns reif werdenden Früchte pflegen keinen vollſtändigen Saamen zu tragen, man erhält ſolchen aber aus America, und ſo ſoll der Saame zu Zeiten neue Varietäten und Spielarten hervor bringen. Er wird in Töpfe geſäet, und gleich den Pflanzen in den Treibkaſten in beſtändiger Hitze erhalten.

2) Durch die auf der Frucht wachſende Krone iſt die ſicherſte Vermehrung, oder eigentlicher zu reden, nur eine Fortpflanzung; denn man erhält ſtatt jeder gehabten Pflanze nur eine einzelne neue wieder. (§. 237)

Dieſe Kronen geben die ſchönſten Pflanzen, und pflegen die ſtärkſten Früchte, auch ein Jahr früher, zu bringen, als die folgenden Ausläufer.

3) Die unter der Frucht austreibende Schößlinge ſind die ſchlechteſten, wenigſtens iſt es ein ſchlechtes Zeichen, wenn ſolche eine merkliche Gröſſe erlangen; Indem ſodann die Frucht ſchlecht zu ſeyn, und ihr der Saft zu fehlen pflegt.

4) Die eigentliche Vermehrung erlangen wir alſo durch die alten Stöcke, nachdem die Frucht abgeſchnitten worden. Man ſtutzet von ſolchen die alten Blätter ab, ſetzet ſie in den Treibkaſten in die Wärme, und hält ſie mäßig warm; So treibt jeder alte Stock verſchiedene Ausſchöslinge, und man kann die Anzahl der Pflanzen geſchwind vermehren. Die Stöcke von den ſchlechtern Sorten, woran uns nicht ſo ſehr gelegen iſt, wirft man weg.

Miller behauptet, daß die, aus dergleichen Ausläufern gezogenen Pflanzen eben ſo groſſe und gute Früchte brächten, als die Hauptkronen von den Früchten. Er will alſo dieſen keinen Vorzug einräumen; So viel haben dieſe allemal voraus, daß ſie früher da ſind, alſo eher wieder davon eine Frucht zu hoffen iſt.

§. 240.

Da die Ananaſſen urſprünglich in heiſſen Ländern wachſen, und bey uns die freye Luft nicht vertragen, ſondern durch eine künſtliche Wärme getrieben ſeyn wollen, ſo erfordern ſie eine mühſamere Wartung, als die übrigen Obſtſorten, wenn wir anders geſchwind, groſſe, wohl ausgewachſene, ſaftige und ſchmackhafte Früchte haben wollen.

Wenn in der Wartung nur etwas verſehen wird, kann man oft um ſeinen ganzen Vorrath von Pflanzen kommen, wenn ſie nemlich von einer übermäßigen Hitze verbrennen, oder von zu vieler Näſſe verfaulen, oder von dem Froſte verderben. Oder wenn man auch die Pflanzen behält, ſo treiben ſie nur kleine, magere, ſchmachtige, trockne Früchte. Oder die Pflanze wächſet prächtig ins Laub, und läſſet uns ein Jahr länger vergeblich auf Frucht hoffen. Oder die Frucht kommt zu früh, ehe die Pflanze den Körper genugſam gebildet hat, da es denn zu Zeiten geſchiehet, daß die Krone unmittelbar auf den Stielen ohne alles eßbare Fleiſch wächſet.

Wenn eine Pflanze rechte Art hat, muß ſie häufige, kurze, fleiſchigte, ſteife, im Zirkul umher ausgebreitete, nicht flatternde, ganz geſunde Blätter; dabey einen dicken Körper in der Erde, aus ſolchem einen kurzen dicken Stiel, und auf dieſem eine groſſe, fleiſchigte, ſaftige Frucht treiben, deren Fleiſch zart, und der Saft nicht ſcharf, aber häufig iſt. Die Krone muß nur klein, und die Blätter davon noch nicht ausgebreitet ſeyn.

Um dieſes zu erlangen, kommt es darauf an.

1) Daß wir einen Treibkaſten haben, um darin das Wachsthum der Pflanzen zu befördern.

2) Daß wir uns auf gute Erde ſchicken zum verpflanzen.

3) Daß wir die dazu nöthige Töpfe anſchaffen.

4) Daß wir die rechten Zeiten zum verpflanzen wahrnehmen.

5) Daß wir die zum erwärmen nöthige Lohſpäne oder Pferdemiſt bey der Hand haben.

6) Daß wir die Pflanzen vorher zu der Verpflanzung zubereiten.

7) Daß wir uns die in der Wartung zu beobachtenden Handgriffe bekannt machen.

8) Daß wir den ihnen jedesmal zu gebenden Grad der Näſſe beobachten.

9) Daß man alles wiedrige und nachtheilige wegräume.

10) Daß wir den rechten Grad der Reife treffen. Ich werde von einem jeden beſonders handeln.

§. 241.

1) Wie ein Treibkaſten zu den Ananaſſen angeleget werden müſſe? (§. 240) hat Miller gelehret, auch Zeichnungen dazu geliefert.

Er rechnet zu 100 Pflanzen einen Kaſten, der 25 engliſche Fuß im Lichten lang, und 6½ Fuß breit iſt, und ein jeder muß ſich darnach richten, ob er dergleichen Kaſten blos zu Ananaſſen oder auch zu andern ausländiſchen Gewächſen anlegen will; desgleichen, ob er die Feurung wolfeil haben kann; ob ihm die zur Erwärmung erforderliche Loherde oder der Pferdemiſt nicht fehlet.

Hier dergleichen zu beſchreiben, würde zu weitläuftig fallen. Das mehrſte beruhet darauf.

a) Er darf nicht zu niedrig ſeyn, ſonſt liegen die Fenſter zu nahe an den Blättern der Pflanzen, und verbrennen ſolche: Aber auch nicht zu hoch, ſonſt iſt der Kaſte zu ſchwer zu erwärmen, und der Froſt ſchadet leicht.

b) Er darf nicht zu tief ſeyn, ſonſt werden zu lange Fenſter erfordert, und man kann nicht an die vorne ſtehende Töpfe reichen.

c) Er muß ſo angeleget werden, daß ein Beete darin mit Miſt oder Loherde angeleget werden kann, wodurch die Töpfe in einer beſtändigen feuchten Wärme und im Wachsthum erhalten werden, eine bloſſe trockne Hitze iſt nicht hinreichend.

d) Es werden Kanäle erfordert, um bey kalter Witterung die Luft zu erwärmen; Es ſey denn, daß man ſolche nach den Millerſchen Riſſen in der Rückwand anlege oder dergleichen Kanal um die Rabatte herumlaufen laſſe; unter der Rabatte Kanäle zu führen tauget nicht, weil dadurch die Wurzeln derer drüber ſtehenden Pflanzen leicht verbrandt werden; auch die Loherde, wenn man ſolche braucht, leicht in Brandt geräth.

e) Die Fenſter müſſen ſo angelegt werden, daß man im Sommer denen Pflanzen genugſame Luft geben, und im Winter das Eindringen der Kälte abhalten kann.

Wenn ein Treibkaſten alle vorhandene Pflanzen nicht mehr enthält, kann man die jüngeren auch die alten ſchon abgeſchnittenen Pflanzen des Sommers über in einem gleich einem Miſtbeete ausgemaureten bloſſen Kaſten ohne Kanäle fortbringen, wenn er nur hoch genug iſt, daß die Fenſter nicht zu nahe an den Blättern liegen; Man kann ſie aber des Winters nicht darin laſſen, ſondern muß einen genugſam zu erwärmenden Raum dazu haben.

§. 242.

Die Erde zu den Ananaſſen muß vorhero erſt gehörig zubereitet, und eine genugſame Menge in Vorrath gehalten werden.

Wenn

Wenn es möglich, ſoll man die Erde ein Jahr lang vorher ſchon geſamlet und fleißig durchgearbeitet haben.

Zu Anfang wird für die jungen Schößlinge eine etwas leichtere Erde erfordert: Doch darf nicht viel Sand darunter ſeyn, denn dieſen haſſet die Pflanze. Wenn aber die Erde im Anfange, da die Pflanze noch wenig Nahrung gebraucht, zu ſteif iſt, ſo hält ſie die Feuchtigkeit zu lange und kann leicht eine Fäulniß veranlaſſen.

Wenn die Pflanzen hingegen älter werden, und inſonderheit, wenn ſie nunmehro tragen ſollen, erfordern ſie eine ſchwere fette Erde, welche nicht zu bald austrocknet, und einen ſtärkern Trieb befördert. Eine friſche Deich- oder Schlammerde iſt dazu am beſten. In deren Ermangelung räth Miller, unter einem abgeſtochenen Raſen friſche Erde heraus zu graben. Man vermiſchet darunter ein Drittel zuſammengeſchlagener Kuhfladen oder kurzen verfaulten Miſt. Der von alten Miſtbeeten iſt nicht ſo gut, weil dieſe nur von Pferdemiſt gemachet werden, welcher zu hitzig und nicht fett genug iſt. Mit dem Miſte muß ſich die Erde durchbrennen, und öfter umgeſtochen werden, daß ſich beydes vermiſchet, und keine Klumpen bleiben, der Miſt auch völlig zu Erde worden iſt. Holzerde iſt nicht gut, zumalen wenn die Späne noch nicht verfaulet ſind, welche leicht eine Fäulniß veranlaſſen; Sand darf nur in geringer Menge untergemiſcht werden, wenn die Erde zu ſehr binden ſollte.

§. 243.

3) Die Pflanzen erfordern im Anfange nur kleine Töpfe, nachhero aber immer gröſſere, ſoll

man alſo deren von allerley Arten in Vorrath haben.

Wenn die Pflanze gleich, da ſie noch wenig Wurzeln hat, und nicht viel Feuchtigkeit braucht, viele Erde hat, und mehr, wie ſie austrocknen kann, ſo geräth das überflüßige Waſſer darin in Stockung, und die Pflanze wird darin faulen, wenigſtens keine Art zu wachſen haben.

Wenn die Pflanze hingegen mehr Nahrung nöthig hat, und dieſe fehlen würde, könnten die Früchte nicht vollkommen werden.

Man ſetzt alſo die Pflanzen zuerſt in ganz kleine Töpfe, welche ohne Henkel ſeyn können. Bey jeder Verpflanzung giebt man ihnen gröſſere, und dieſe müſſen Henkel haben, weil man ſie ſonſt mit den Pflanzen wegen der ſtachlichten Blätter nicht gut handhaben kann.

Sie dürfen aber nicht zu groß ſeyn, ſo daß die Wurzeln die geſamte Erde durchwachſen können.

§. 244.

4) Das Verpflanzen (§. 240) geſchiehet gewöhnlicher Weiſe zweymal im Jahre, nemlich im Frühjahre mit Ende Aprils, und im Herbſte im September.

Wenn die Pflanzen öfter verſetzet werden, giebt es kleine Früchte. Die Kronen von den Früchten, welche im Sommer über reif werden, auch die im Sommer über genugſam anwachſende Ausſchößlinge werden ſogleich wieder eingepflanzet, nur mit der Vorſicht, daß die Wunde, wo die Krone aus der Frucht gedrehet, oder die Ausſchößlinge abgeriſſen worden, erſt völlig trocken iſt, denn ſonſt faulet ſie;

Man

Man läſſet ſie alſo wenigſtens vierzehn Tage, wenn es warm iſt, im Treibkaſten liegen, und bey kalten Wetter ſchadet es nicht, wenn ſie einige Monathe trocken aufgehänget werden. Vielmehr iſt es ſicherer, die Kronen von denen im Winter reifenden Früchten bis in den Merz aufzuheben, weil ſie bey feuchtem Wetter leicht faulen.

Sie zehren alsdenn von den kleinern untern Blättern, welche nach gerade trocken werden, und eines Zolles hoch weggebrochen werden müſſen, ſo kommen drunter kleine Knöpgen zum Vorſcheine, woraus die Wurzeln treiben. Dieſes Abbrechen und das Reinigen der neuen Pflanzen muß aber auch einige Tage vor dem Einpflanzen geſchehen, damit die daher entſtehenden Wunden völlig geheilet und zugetrocknet ſind. Die im vorigen Sommer oder Herbſte eingepflanzete Kronen und Setzlinge bleiben ungerührt bis in den April; die vom Frühjahr aber bis in den Herbſt. Wenn jene denn im Herbſte nochmals umgepflanzet worden, ſo müſſen ſie im folgenden Frühjahr tragen, und dürfen alsdenn, wenn ſie ſchon Früchte zeigen, nicht weiter gerühret werden.

§. 245.

Zum Erwärmen und Treiben der Ananas iſt nichts beſſer als Lohſpäne.

Der Gebrauch der Lohſpäne iſt, wie Miller ſagt, in England erſt vor ungefehr ſechzig Jahren bekannt, und von ihm zuerſt ausführlich gelehret worden. Das beſte dabey iſt, daß man ſie ſtets in einem gleichen Grad der Wärme erhalten kann, und daß ſie eben ſo viel Wärme geben, als nöthig iſt, ohne die Wurzeln zu verbrennen. Man nimmt die Lohſpäne friſch,

friſch, wie ſie von den Lohgerbern aus den Gruben gebracht werden; Sie dürfen, wenn ſie rechte Dienſte leiſten ſollen, nicht über drey bis vier Wochen alt ſeyn, weil ſie ſich ſonſt durchbrennen, zuſammenbacken, in Fäulniß gerathen, und nicht wieder zu erwärmen ſind.

Sie dürfen auch nicht zu naß ſeyn, wenn ſie ins Lohbeete gefüllet werden, weil die Näſſe eine Fäulniß veranlaſſet, und hindert, daß ſie nicht in Brandt gerathen.

Man ſchüttet ſie alſo vorher an einem luftigen aber trocknen Orte dünne auseinander, damit ſie austrocknen, und ſich nicht erhitzen.

Hiernächſt werden ſie in das Lohbeete gefüllet; auf die Höhe von drey bis drey einen halben Schuh: Das Lohbeete muß rund umher mit Backſteinen ausgemauert, auch im Grunde veſt gepflaſtert ſeyn, damit ſich keine fremde Erde unter die Lohſpäne miſche; In feuchtem Erdreiche muß das Beete auch genugſam über der Erde erhaben ſeyn, daß ſich kein Waſſer hinein ziehen kann, wodurch die Loherde ſofort auch beſtändig erkältet wird.

In der Länge muß ein Beete wenigſtens zehn bis zwölf Schuh haben; denn wenn die Lohſpäne zu enge eingeſchränket ſind, erhalten ſie nie rechte Wärme, und leiſten nicht die gehörigen Dienſte.

Bey dem Einfüllen der Lohſpäne iſt dahin zu ſehen, daß ſolche ja locker bleiben. Man darf alſo nicht drauf drücken, noch weniger treten, ſondern leget quer über das Beete Bretter, worauf diejenigen, welche die Töpfe einſetzen knien, auch die Töpfe ſelber zugeſchoben werden.

Ein

Ein neu angelegtes Beete erfordert vierzehn Tage bis drey Wochen Zeit, ehe es in Wärme geräth, und bey kalter Witterung dauret es wol vier Wochen. Zu Anfang iſt der Grad der Hitze zu ſtark, und die Pflanzen würden verderben, wenn man ſie gleich hineinſetzte.

Man ſteckt alſo hin und wieder in die Lohſpäne kleine Stöcke bis auf den Grund, wenn man dieſe herauszieht und anfühlt, ſo erkennet man daran den rechten Grad der Wärme, wenn die Töpfe hinein gebracht werden dürfen. Man läſſet ein paar dieſer Stöcke beſtändig drin ſtecken, um daran zu erkennen, wenn die Hitze nachläſſet, und die Späne erkalten, denn da die Pflanzen in gleicher Hitze erhalten werden wollen, ſo müſſen die Beete, wie ſie erkalten, erneuert werden.

Ein gut angelegtes Lohbeete muß wenigſtens drey Monathe die Wärme behalten, und ungerühret liegen bleiben: wenn es aber erkaltet, ſo ſetzet man die Töpfe zurück, lockert die Späne mit einer Forke auf, miſchet etwas friſche Späne, die man in Vorrath haben ſoll, drunter, und arbeitet alles tüchtig durch einander, ſo erhält das Beete auf vier bis ſechs Wochen neue hinlängliche Wärme. Wenn die Ananaſſe im Frühjahr und Herbſte verpflanzet werden, wird das ganze Beete erneuert; wenn das alte gut angelegt geweſen iſt, kann man noch die oberſten Späne bis auf ein Drittel wieder gebrauchen, wenn man zwey Drittel friſche darunter miſchet. Wenn die alten aber feucht, und ſchon zu weit vergangen ſeyn ſollten, würde man die friſchen damit verderben, und keinen Nutzen von dem ganzen Beete haben.

Nichts

Nichts iſt den Lohſpänen nachtheiliger, als die Näſſe; Wenn ſie einmal durchgenetzet und erkaltet ſind, iſt es nicht möglich, ſie wieder in Hitze zu bringen, und es wächſet ſodann ein gelber feuchter Mucor darauf, welcher ausſiehet wie ein gelbes Rühren, und ſich in einer unglaublichen Geſchwindigkeit ausbreitet, ſo, daß ich ſelber bey mir erlebet habe, daß dieſer Mucor, wo man des Abends vorher noch kaum einige Spuren davon merkte, in einer Nacht ein ganzes Beete eine gute Hand hoch überzog, und die mehrſten Töpfe groſſen Theils bedeckte.

Man braucht dergleichen Treibkaſten auch zu andern zarten ausländiſchen Pflanzen.

Wenn die Lohſpäne aus dem Treibkaſten kommen, geben ſie einen vortrefflichen Dünger im Garten, vornemlich in fettem, ſteifem, leimigtem Erdreiche: Man bedecket erſt unter zarten Stauden und Pflanzen, wo man das Unkraut gern unterdrücken will, die Erde damit, und arbeitet ſie nachhero unter.

Man bedecket auch die Erdbeeren damit.

In Hamburg ſind alle Baumſchulen hoch mit Lohſpänen bedeckt, der Trieb der jungen Bäume wird dadurch ſehr befördert; Es iſt aber denen Bäumen ſelber nachtheilig, weil ſolche übertrieben werden, und nach der Verpflanzung in einem ſchlechtern Erdreiche keine Art haben.

§. 246.

Wo Lohgerber in der Nähe, mithin die Lohſpäne in genugſamer Menge zu haben ſind, haben dieſe einen Vorzug. In deren Ermange-

lung muß man aber die Beete mit Pferdemiſt anfüllen.

Der Pferdemiſt hat die Unbequemlichkeiten:

1) Daß er nur wenige Wochen hitzet, und alle drey oder vier Wochen erneuert werden muß.

2) Daß er die erſten Tage einen ſtarken, den jungen Gewächſen ſchädlichen Dampf giebet.

3) Daß er zu Anfange zu ſtark hitzet, und leicht die Wurzeln verbrennet, darauf aber bald nachläſſet, mithin die Gewächſe nie in gleicher Wärme erhalten werden können.

4) Daß dem Kaſten zu viel Luft gegeben werden muß, wenn der alte Miſt heraus, und der neue hinein gebracht werden ſoll; daher dieſes in den Wintermonathen, wenn die Pflanzen der Wärme am mehrſten benöthiget ſind, faſt gar nicht angehet, und die Pflanzen ſodann gar leicht Schaden nehmen.

Wenn man aber keine Lohſpäne hat, bleibt uns blos der Pferdemiſt übrig. Man muß ſodann ganz friſchen erſt eben aus dem Stall gebrachten Miſt nehmen, und da man auf einmal nicht ſo viel haben kann, den Miſt aus dem Stalle an einem trockenen Orte, ſo lange bis man genug hat, ſammlen, damit er ja vorher nicht beregne. Denn wenn er naß iſt, dampfet er deſto mehr, und verlieret in wenig Tagen die Wärme:

Er muß alsdenn, wenn er in den Kaſten gebracht wird, recht durcheinander gearbeitet, aufgeſchüttelt, und ordentlich gepacket, auch nicht zu veſt getreten werden

den. Jhn mit Waſſer zu begieſſen, damit er deſto eher in Wärme gerathe, iſt eben der verkehrte Weg.

Der Miſt wird erſt etwas höher geleget, weil er ſich bald ſetzt. Die Töpfe dürfen ja nicht gleich eingerodet werden, weil ſonſt von der erſten heftigen Hitze die Wurzeln verbrennen.

Nach einigen Tagen, wenn die erſte Hitze vorbey iſt, gräbet man die Töpfe in ordentliche mit den Händen in dem Miſt zu machende Gruben ein.

Wenn die Hitze nachläſſet, braucht man nicht allemal friſchen Miſt zu geben, ſondern man ſchüttelt den alten nur auf, und vermehret ihn mit friſchem, bis das Beete die erforderliche Höhe hat.

Der Pferdemiſt giebt nie ſo groſſe und wolſchmekkende Früchte, und da man dadurch ſelten den Winter über die Pflanzen im Wachsthum erhalten kann, ſo pflegen ſie ein Jahr ſpäter zu tragen, wenigſtens erlangen die Früchte, welche ſchon im Sommer reifen ſollen, erſt im Herbſte die Zeitigung.

§. 247.

Wenn nunmehro der Treibkaſten fertig, die Töpfe bey der Hand, und die Erde zubereitet iſt, ſo müſſen 6) die Pflanzen ſelber zur Verpflanzung annoch bereitet werden. (§. 240)

Die Kronen werden, wenn die Frucht gegeſſen wird, vorhero ausgedrehet: So daß man die Frucht in die eine, die ſtachlichte Krone aber mit einem Tuche in die andre Hand faſſet, und das eine von ſich, das andere

dere aber nach ſich drehet; So löſet ſie ſich aus der Frucht; würde man ſie mit einem Meſſer heraus-ſchneiden, könnte die Krone leicht beſchädiget, und unbrauchbar werden.

Die an dem Stiele befindlichen Knoſpen muß man ebenfals gleich ablöſen, wenn ſie groß genug ſind, um verpflanzet zu werden.

Die an alten Stämmen auswachſende Schößlinge werden, wenn ſie groß genug ſind, und eine gute Zeit zum Verpflanzen iſt, abgenommen.

Ehe aber die eine oder die andere eingepflanzet werden dürfen, muß die Wunde, wo die Pflanze unten entweder von der Frucht oder von der alten Pflanze losgeriſſen worden, recht heil und zugetrocknet ſeyn, ſonſt faulet ſie augenblicklich an.

Miller erfordert dazu im Sommer und bey warmen Wetter nur einige Tage; Es ſchadet aber nicht, und iſt vielmehr ſicherer, wenn man ſie einige Wochen lang hinleget, oder aufhanget.

Ja man muß die Kronen von denen im Winter reif werdenden Früchten, wenn man keine warme Beete hat, zu Zeiten zwey bis drey Monathe lang aufhangen; es ſchadet ihnen dieſes nicht, wenn ſie nur trocken hangen, und vor Froſt geſichert ſind, ſonſt kann ſie eine kalte Nacht zernichten: Sie fangen auch auſſer der Erde an zu wachſen, und zehren von den untern kleinen Blättern, welche nach gerade trocken werden.

Dieſe kleine Blätterchen müſſen allemal wenigſtens auf einen Zoll hoch abgelöſet und weggebrochen wer-

werden; ſo kommen darunter kleine Knöpgen zum Vorſchein, aus welchen die Wurzeln wachſen.

Will man die jungen Pflanzen gleich einſetzen, ſo muß das Abbrechen alſofort geſchehen; verwahret man die Kronen erſt, ſo kann man die kleinen Blätterchen aus der eben erwehnten Urſache noch etwas daran laſſen; Allemal müſſen ſie acht bis vierzehn Tage vor dem Einpflanzen weggeräumet werden, damit die daher entſtehenden Wunden zutrocknen.

Man ſchneidet zugleich alles trockne von den Blättern weg, und reiniget die Pflanze von allem Unrathe. Bey den fernern Verpflanzungen ſetzet man die Pflanzen mit allen Wurzeln wieder in friſche Töpfe; Sollten aber die Wurzeln ſchadhaft, oder vertrocknet ſeyn, nimmt man ſie alle weg, ſäubert auch die Pflanzen von allen trocknen und ſchadhaften Blättern, und leget ſie einige Tage hin, daß ſie abtrocknen. Dieſes iſt vornemlich alsdenn nöthig, wenn man keine Lohbeete hat, und die Pflanzen des Winters über ohne Wachsthum trocken ſtehen laſſen muß.

In einem benachbarten groſſen Garten werden beym Verpflanzen alle Frühjahre die Stämme, wo die Wurzeln heraus gewachſen geweſen, glatt abgeſchnitten; Um die Fäulniß zu verwehren, tunket man den abgeſchnittenen Stamm in zerlaſſenes warmes Pech; ſetzet ſie ſo in die Erde, und ſtutzet auch oben die Blätter auf die Hälfte, um dadurch die Pflanzen zu zwingen, daß ſie deſto gewiſſer tragen und in Frucht treiben müſſen. Ich rathe aber nicht darin nachzufolgen.

§. 248.

Wenn die Pflanzen ſo weit ſind, ſo beruhet es 7) auf die rechte bey der Wartung zu beobachtende Handgriffe. (§. 240)

Es iſt allemal beſſer, daß die Pflanzen in Töpfe geſetzt, und ſo in die Loherde oder in den Miſt gegraben werden.

Ich habe geſehen, daß man in den Treibkaſten eine ordentliche mit Erde angefüllete, und durch Kanäle erwärmete Rabatte gemacht, und darin die Pflanzen geſetzet hat. Es iſt dies aber nicht ſo gut; eines Theils erfordern die jungen Pflanzen andere Erde als die tragbaren: andern Theils kann man die Pflanzen ſo nicht gut verpflanzen, dritten Theils verbrennen ſie leicht von der Hitze der Kanäle, und man kann nicht ſo den für eine jede erforderlichen Grad der Näſſe abmeſſen, noch weniger denen tragbaren mehr Wärme geben.

Wenn man groſſe Pflanzen einſetzt, denen alle Wurzeln genommen worden, ſo pflegt man die Töpfe erſt in die Lohbeete zu graben, und alsdenn die Pflanzen einzuſetzen, weil ſie ſonſt im Tragen leicht wackeln und umfallen.

In dem Treibkaſten wollen die Pflanzen nicht dicht ſtehen, ſondern ſo vielen Raum haben, daß ſie ihre Blätter ausbreiten können, ohne ſich zu berühren; ſonſt treiben ſie die Blätter zu frech und gail in die Höhe, dieſe werden fladderhaft, und die Früchte haben keine Art. Man ſetzet alſo die gröſſern und kleinen Pflanzen Wechſelsweiſe, letztere auch mehr auſſen herum.

Die Ananaſſen wollen zwar in einer gleichen Wärme jederzeit erhalten, und vor Froſt bewahret ſeyn; eine überflüßige Wärme iſt ihnen aber ſchädlich, denn davon treiben ſie ſtark ins Laub, aber kleine Früchte. Der Kaſten darf alſo durch die Kanäle nicht weiter erwärmet werden, als daß der Froſt abgehalten, und die Luft temperirt, wie in einem Wohnzimmer, unterhalten wird. Auf den engliſchen Thermometern iſt dieſer Grad ordentlich bemerket.

Wenn die Sonne im Sommer ſehr heftig ſcheinet, muß dem Kaſten genugſame Luft gegeben werden, oder man bedecket wol gar die Fenſter mit Matten oder Laden, um die Sonnenſtralen abzuhalten. Nur müſſen die Pflanzen von unten an der Wurzel beſtändig Wärme haben, und man ſoll nicht verſäumen, ſobald ſolche aufhöret, die Beete zu erneuern. Im übrigen iſt die Pflanze nicht ſo zärtlich, wie man vor dieſen gemeinet hat, und erfordert keine weitere beſondere Wartung, wenn ſie nur gute ihrer Natur gemäſſe Erde hat, im Begieſſen nicht verſäumet und gegen überflüßige Näſſe verwahret wird; Man ſoll alſo ſorgen, die Fenſter auf dem Treibkaſten ſo dicht wie möglich zu machen, daß ſolche nicht viel Regen durchlaſſen, denn es iſt den Pflanzen ſehr nachtheilig wenn die Regen Tropfen, oder auch die Tropfen von dem ſich darunter anſetzenden Dampf herunter auf die Pflanzen fallen; vornemlich wenn ſie juſt in das Herze der Pflanze fallen und darin als in einem hohlen Trichter ſtehen bleiben. Das Oefnen der Fenſter iſt alſo nach einer regnigten Witterung doppelt nöthig, um den Qualm heraus, und friſche Luft hinein zu laſſen; wenn dieſes einmal verſäumet wird, erhitzen ſich

ſich die Pflanzen, und bringen ſchlechte Früchte. Die mehrſte Vorſicht erfordern die Pflanzen, wenn ſie eben eingepflanzet ſind: Sie faulen alsdenn leicht an, oder verbrennen. Man muß daher fleißig Acht geben, und wenn man wahrnimmt, daß eine Pflanze im Wachsthum zurück bleibt, oder ein kränkliches Anſehen erhält, oder die Erde im Topfe nicht austrocknet, ſo faſſet man ſie nur an der Spitze eines Blattes, kann man denn die Pflanze in der Erde leicht hin und her bewegen, oder das Blatt bricht ab, oder die Pflanze fällt um, ſo iſt es ein ſicheres Zeichen, daß ſie Schaden an der Wurzel hat, alſo ausgenommen, von dem Faulen gereiniget, acht bis 14 Tage, damit die Wunde zuheile, hingeleget, und alsdenn in einen kleinern Topf geſetzt, auch Anfangs im Begieſſen geſchonet werden müſſe.

Einige haben auch verſucht, die nunmehro ausgewachſene tragbare Pflanzen unmittelbar in das Beete in mehrentheils vergangene Lohſpäne zu ſetzen. Man kann ſolche aber an der Wurzel nicht mehr erwärmen, und es ſcheinet allemal etwas mißlich zu ſeyn.

Das öftere Verpflanzen iſt den Pflanzen allemal nachtheilig, man ſoll ſie alſo nicht mehr als zweymal im Jahre verſetzen, wenn nicht ein an der Wurzel entſtehender Fehler dazu zwinget. Die Frucht bleibt gleich kleiner.

Sobald die Frucht ſich in dem Herzen der Pflanze anfängt zu zeigen, ſoll ſie nicht weiter gerühret, ſondern in dem nemlichen Geſchirre gelaſſen werden. Der geringſte Schade, welchen die Pflanze alsdenn leidet, hält das Wachsthum der Frucht merklich zurück.

Ei-

Eigentlich braucht alſo jede Pflanze nur dreymal verſetzt zu werden. 1) im Sommer oder Herbſte, wenn die Krone oder Schößlinge eingepflanzet; 2) im folgenden April. 3) im folgenden September; Alsdenn muß die Frucht in den Wintermonathen ſich ſchon zeigen, und in den Sommermonathen zur Zeitigung gelangen, darf alſo bey der Verpflanzung im Frühjahre nicht mehr gerühret werden: Siehet man aber alsdenn noch keine Frucht, ſo wird der Pflanze nochmal friſche Erde gegeben, die Frucht wird ſich alsdenn im Sommer zeigen, und in den folgenden Wintermonathen erſt reif werden.

Nach der alten Methode verwahrte man die Kronen trocken auſſer der Erde, bis zu der Verpflanzung im Frühjahr, alsdenn werden ſie den Sommer über in einem Beete mit Pferdemiſt getrieben; den folgenden Winter ganz trocken und ohne alles Begieſſen in dem Treibhauſe hingeſetzet, da denn alles Wachsthum aufhöret, und die Wurzeln vertrocknen: Im nächſten Frühjahr wurden alle alte trockne Wurzeln weggenommen, und die Pflanze von neuen getrieben; Im Herbſte wieder trocken hingeſetzt; Im folgenden Frühjahr zum drittenmal verpflanzet, und im Herbſte ausgenommen: Alsdenn zeigte ſich erſt im vierten Sommer die Frucht, und ward nicht eher als im folgenden Winter zeitig.

Ward etwas in der Wartung verſehen, ſo trugen die Pflanzen auch im vierten Jahre noch nicht, ſondern trieben nur prächtig ins Laub, ſo daß die Blätter drey bis vier Schuh lang wurden, im fünften Jahre kam endlich eine ſchlechte kleine magere Frucht

zum Vorſchein, oder aber die Pflanze trieb aus Noth ſchon im zweyten oder dritten Jahre eine kümmerliche Frucht.

Auf dieſe Weiſe mußte man, um jährlich ohngefehr 100 reife Früchte zu haben, alle Sommer warten

1) 100. im Frühjahr eingeſetzte junge Pflanzen.

2) 100. jährige.

3) 100. zweyjährige.

4) 100. dreyjährige, welche im nächſten Herbſte tragen.

Wurde alſo ein Raum für vier hundert Pflanzen erfordert.

Nach der neuen Methode braucht man:

1) 100. im vorigen Sommer eingeſetzte junge Pflanzen.

2) 100. über jährige Pflanzen.

Braucht man alſo nur Raum für 200 Pflanzen. Denn ſo wie die Früchte von dieſen abgeſchnitten werden, machen ſie gleich wieder denen neu einzuſetzenden Kronen Platz.

Nicht zu gedenken, daß die auf die rechte Art gewartete Pflanzen kürzere, nicht umher flatternde, Blätter haben, alſo in einem kleinen Raume näher bey einander ſtehen können.

§. 249.

Bey der Wartung liegt ein groſſes daran, daß 8) der den Pflanzen jedesmal zu gebende Grad der Näſſe beobachtet werde. (§. 240)

Die

Die Hauptregel iſt: Es darf den Pflanzen nie an nöthiger Näſſe fehlen, ſie dürfen aber auch niemals zu naß gehalten werden.

Man muß ſich alſo darnach richten, nachdem das Wetter überhaupt warm, oder die Luft feucht iſt; Desgleichen, nachdem das Lohbeete friſch iſt und ſtark treibt. Auch wollen die jungen Pflanzen weniger begoſſen ſeyn, als die nunmehro tragende.

Man ſoll daher alle Pflanzen öfter, aber zur Zeit nur wenig begieſſen, allemal mit lauligtem Waſſer.

In den Sommermonathen erfordert ſie gewöhnlich zweymal in einer Woche Waſſer.

In den Wintermonathen oder bey feuchter Witterung iſt genug, alle Woche einmal zu begieſſen, und wenn die Lohbeete kalt ſind, iſt es alle vierzehn Tage früh genug.

Siehet man, daß ein Topf weniger austrocknet, als die übrigen, muß man ihn vorbey gehen.

Bey ſtarker Wärme muß man die Pflanzen mit einer feinen Brauſe über und über beſprengen, dadurch werden die Blätter erfriſchet, und der ſich daran ſetzende Staub abgeſpület. Man hält auch davor, daß die Früchte davon gröſſer werden.

Einige rathen auch die Pflanzen, wenn die Früchte in vollem Wachsthume ſind, mit Miſtlacke oder Spülwaſſer zu begieſſen. Es kann dieſes von Nutzen ſeyn, wenn die Pflanzen lockere Erde haben, oder lange nicht verpflanzet ſind.

§. 250.

§. 250.

Endlich iſt noch 9) nöthig, daß man alles widrige und nachtheilige wegräume.

Folgende Stücke ſind den Pflanzen vornemlich nachtheilig.

1) Gar zu viel Näſſe, wovor ſchon gewarnet worden. (§. 249)

Oft geſchiehet es bey ſtarkem Platzregen, wenn ein Fenſter ſchadhaft iſt; daß es auf einen Topf zu ſtark durchregnet, ſo muß man ſolchen aus dem Beete heben, und zur Seite legen, damit das Waſſer heraus laufe.

2) Eine Stockung der Säfte in den Töpfen. Daher muß man ſorgfältig darnach ſehen, daß bey Füllung der Töpfe mit Erde über die Löcher kleine Steine geleget werden; damit ſich dieſe nicht verſtopfen, und das Waſſer ſtets ablaufen, hingegen die aus dem Lohbeete aufſteigende Dünſte beſſer durchwirken können.

3) Wenn von der Näſſe eine Fäulniß am Körper der Pflanze entſtehet, iſt das Faule wegzuräumen. (§. 247)

4) Die in dem Treibkaſten ſich verdickende Luft und die ſich ſamlenden böſe Dünſten müſſen fleißig durch hinein zulaſſende friſche Luft gereiniget werden. Daher die Kaſten ſo anzulegen ſind, daß man durch Aufhebung der Fenſter oder durch zu öfnende Klappen jedesmal, wenn es nöthig iſt, Luft geben könne.

5) Bey

5) Bey Einſetzung der Pflanzen ſind ſie von allem Schmutz und Staube zu reinigen, welcher das Wachsthum hindern würde. (§. 247)

6) Endlich iſt den Pflanzen noch eine Art kleiner Inſekten Aphides Hesperidum, *Linn.* welche Miller ausführlich beſchreibet, nachtheilig, und die aus Amerika nach England gebracht worden; Man ſoll ſich alſo wohl in Acht nehmen, wenn man friſche Pflanzen aus England oder Amerika kommen läſſet, daß man nicht ſeine Treibkaſten damit anſtecke; weil ſie, wo ſie einmal ſich eingeniſtelt haben, nicht leicht auszurotten ſind.

§. 251.

Zum Beſchluſſe beruhet es 10) darauf, daß wir den rechten Grad der Reiſe treffen.

Die Ananaſſen müſſen billig, wenn die Wartung in Acht genommen wird, im Hornung anfangen die Früchte zu zeigen: Dieſe erhebet ſich allgemählig aus dem Herzen der Pflanze, und erlanget die Gröſſe von einem kleinen Apfel, ehe die Schuppen auf jeder Warze ſich öfnen, und die Blumen zum Vorſchein kommen, darauf verſchlieſſen ſich die Schuppen wieder, und die Frucht entwickelt ſich. Sie erhält ſodann, wenn die Pflanze rechte Art hat, die Länge von ſieben bis acht, ja in Amerika bis achtzehn engliſche Zoll, und im Umkreiſe an die vierzehn Zoll, die Krone muß aber klein bleiben und gleichſam einen Knospen vorſtellen, aus dem ſich eben die Blätter zu entwickeln anfangen.

Im Junius müſſen alsdenn ſchon Früchte reif werden, einige von denen zugleich zum Vorſchein kom-

kommenden werden aber vier bis ſechs Wochen ſpäter reifen, andere Pflanzen werden die Früchte ſpäter zeigen, ſo daß man den ganzen Sommer herdurch Früchte haben kann. Die im Sommer reifenden ſind die ſüſſeſten und angenehmſten, die Frucht behält aber allemal einen reitzenden auſſerordentlichen Geſchmack, welcher uns auch im Winter angenehm iſt, wenn gleich die Früchte nicht zum größten Grad der Vollkommenheit gerathen.

Die rechte Reife lernet man am beſten aus der Erfahrung erkennen.

Der durchdringende Geruch iſt das ſicherſte Kennzeichen: es fällt aber ſchwer in einer groſſen Samlung, wo mehrere zugleich reifen, eben diejenigen zu unterſcheiden, welche den Geruch geben, da man die Naſe nicht ſo nahe anbringen kann.

Die Farbe verräth an der weiſſen Ananas vornemlich die Reife, an der rothen aber iſt dies Zeichen ſchon etwas mißlich; weil ſolche eine dickere, ins bräunliche fallende Schelfe hat; Und bey der Olivenfarbenen betrieget man ſich gar, wenn man erwartet, bis die Frucht gelb wird.

Man pflegt das Gefühl mit zu Hülfe zu nehmen, wenn nemlich die Warzen an der Frucht unter den Fingern etwas nachgeben, dies iſt aber faſt allein bey der Weiſſen anzuwenden, die Rothe bleibt allemal hart anzufühlen, und bey jener iſt auch ſchon die beſte Zeit vergangen, wenn die Warzen erſt welk werden, und merklich unter dem Finger nachgeben.

Denn wenn die Frucht völlig zeitig iſt, ſo behält ſie nur wenige Tage den völligen Saft, und den

rech-

rechten reitzenden Geſchmack, es beruhet aber darauf, ſie in ihrer ſtärkſten Vollkommenheit zu eſſen. Man läſſet den Stiel ſo lang als möglich daran, und ſchneidet ſie des Morgens früh ab, ehe ſie die Sonne durchgewärmet hat. Will man eine Frucht gern einige Tage ſpäter aufheben, ſo ſchneidet man ſie ab, indem daß ſie reif werden will, und leget ſie an einen kühlen Ort, oder in einen Keller, oder man verſchicket ſie.

Man iſſet alsdenn dieſe Frucht in Scheiben geſchnitten roh; entweder pur oder mit Zucker, oder man weichet ſie auch wol in Wein vorher ein, welcher die ſchädliche Schärfe herausziehet: Denn dieſe Frucht hat eine gewiſſe beiſſende Schärfe, welche zu Zeiten ſonderlich von denen aus Amerika kommenden Früchten den Mund wund beitzet, daher viel davon zu eſſen, der Geſundheit nachtheilig ſeyn mögte; Ich finde die Schärfe in denen groſſen voll ausgewachſenen Früchten beitzender, als in kleinern.

Aus Weſtindien erhält man junge, mit ſamt der ſtachligten Krone eingemachte Früchte, welche aber, ſo wie die übrigen dorther kommenden Konfitüren, wenig vorzügliches haben. Bey uns werden wir lieber die zum Vorſchein kommenden Früchte zur Reife gelangen laſſen.

Siebende Abtheilung.

Erſter Abſchnitt.

Von molligen Früchten überhaupt.
Fructus fracidi.

§. 252.

Ich rechne hieher ſolche Früchte, die man nicht eher eſſen kann, als bis der Saft von ihnen in eine gewiſſe Gährung gerathen iſt, die wir moll werden, mollir, nennen. (§. 7)

Wie die Birnen, wenn ſie moll werden, den Geſchmack verlieren und zum eſſen untauglich werden, ſo iſt bey jenem das Mollwerden nöthig, um ſie genießbar zu machen, und ihrem an ſich herben Fleiſche einen angenehmen Geſchmack zu geben. Ihre Subſtanz iſt alſo durchaus mehligt, ſie haben nur wenigen Saft.

Die hieher zu zählenden Früchte ſind:

1) Miſpeln.
2) Elsbeeren.
3) Lazerolen.
4) Currants.
5) Meelbeeren.
6) Spierlingsbaum.
7) Vogelbeeren.
8) Arbutus oder Erdbeerenbaum.
9) Wilde Roſen.
10) Groſſe Hanebutten.

Zwee-

Zweeter Abſchnitt.
Von den Miſpeln.

§. 253.

Die Miſpeln (§. 252) wachſen auf einem niedrigen Baume, mit groſſen ovalen ungetheilten Blättern, der Miſpelbaum genannt. Meſpilus germanica L. franz. Le Neflier. engl. The Medlar tree, holländ. Meſpele.

Der Baum hat mit dem Geſchlechte von Pyrus, inſonderheit aber mit den Quitten eine groſſe Aehnlichkeit. Die Blumen kommen, ſo als an den Quitten, an den Spitzen junger Zweige einzeln hervor, die junge Frucht ſitzt unter der Blume, die fünf Einſchnitte des Kelches bleiben an der Frucht ſichtbar, nur mit dem Unterſcheide, daß ſie ſich, ſo wie die Frucht anwächſet, nicht zuſammenſchlieſſen, ſondern vielmehr ausbreiten, und in der Mitte eine Fläche (Diſcum) laſſen. Im übrigen haben die Miſpeln fünf gröſſere ſteinartige Kerne, welche nicht in beſondern Fächern ſitzen, ſondern unmittelbar vom Fleiſche umgeben werden.

Zu dem Geſchlechte von Miſpilus rechnet der Ritter Linne ſieben beſondere Sorten. Es bringt aber blos der bekannte eigentliche Miſpelbaum eßbare Früchte, daher die übrigen hier übergehe.

§. 254.

Von den Miſpeln giebt es dreyerley Arten.
1) gemeine Miſpeln. Meſpilus vulgaris B. H. I. p. 69. auf franzöſiſch auch wol Meslier genannt.
2) groſſe Miſpeln, Meſpilus domeſtica Lob. ic. 166. franz. La groſſe Neſle, engl. The great Dutch medlar.
3) Miſpeln ohne Kern, Meſpilus folio laurino ſine oſſiculis *Duhamel*. La Neſle ſans pepin.

Alle drey Arten kommen ſich in der Form, Farbe und Laube völlig einander gleich; Von der zwoten iſt die Frucht doppelt ſo groß, platter, ſaftiger, hat ſtärkeres Holz und gröſſere Blätter, und im Geſchmack einen Vorzug. Die dritte iſt klein, gehet aber gewiſſer Maaſſen im Geſchmack denen andern vor, da das Fleiſch zärter und ohne Kerne iſt, mithin die ganze Frucht gegeſſen werden kann: Sie iſt eigentlich eine Miſpel mit gefüllter Blume, in welcher die Staubwege und Eygen fehlen.

§. 255.

Die gemeinen Miſpeln pflegen an der Wurzel Ausläufer zu treiben; Die andern beyden Sorten pflanzt man durch Pfropfen fort.

Das Pfropfen geſchiehet entweder auf Stämme von der gemeinen Miſpel oder von Weisdornen, und erfordert keine beſondere Handgriffe, wie denn der Miſpelbaum ſchon an einem etwas ſchattigten Ort ſtehen kann.

§. 256.

§. 256.

Man iſſet die Miſpeln im November und December.

Sie ſind alſo, da es alsdenn ſchon an der Abwechſelung von Obſt fehlet, angenehmer, als wenn ſie einen Monat früher zeitig würden.

Es wird beſſer gehalten, wenn man ſie ſo, wie ſie abgebrochen werden, (welches nicht eher geſchiehet, als wenn Nachtfröſte kommen, oder das Laub abfällt) in ein rein Tuch ſchlägt und zwiſchen ein paar Betten legt: Indem keine Luft dran kommt, bleiben ſie ſaftiger, und der Geſchmack wird angenehmer. Man erkennet es an der äuſſern Farbe, welche dunkler wird, wenn ſie moll ſind, auch zeigt es ſich am Gefühle; Sie halten ſich ſodann einige Wochen. Einen andern Gebrauch davon zu machen, als zum Eſſen, iſt mir nicht bekannt.

Dritter Abſchnitt.
Von den Elsbeeren.

§. 257.

1) Die Elsbeeren, Adlasbeer oder Elſchbirle, (§. 252.) iſt die Frucht eines groſſen in der Wildniß bey uns wachſenden Baumes, deſſen Laub dem von Ahorn gleichet; der Elsbeerenbaum, oder Elzenbaum, auch wol Areſſel,

Eſchröſſel genannt. Cratægus torminalis, L. franz. L'Alizier, engl. The Service Trée.

Die Blumen gleichen denen von den Vogelbeeren, und kommen in groſſen äſtigen Büſcheln. Die Beeren ſind länglicht rund, in der Gröſſe wie die Beeren vom Weisdorn; haben an der Spitze eine kleine Krone oder Auge, und ſind von Farbe braun, weiß getippelt, ſie haben inwendig zwey länglichte harte Saamenkörner, und werden, gleich den Miſpeln, moll; denen ſie überhaupt im Geſchmacke ziemlich gleich kommen. Die zwey oder drey einzelne Saamenkörner unterſcheiden das Geſchlecht von Cratægus, von Meſpilus Geſchlechte.

§. 258.

Man iſſet ſie, wenn ſie moll werden, und kann auch einen Rob davon kochen.

Sie werden im October moll und eßbar. Wenn ſie recht reif ſind, druckt man ſie klein, und reibt den körnigten Saft durch einen Durchſchlag, giebt alsdenn Waſſer zu und kochet den Saft unter ſtetem Umrühren, bis er die gehörige Dicke hat, und das Waſſer verkochet iſt; alsdenn wird er in einen ſteinern Topf gefüllet, wie andre dergleichen Säfte verwahret, und gleich dem Hanebuttenmark zum Braten gegeſſen, wenn er zuvor mit Wein, Citronenſaft und Zucker durchgerühret worden.

§. 259.

Man zieht den Elsbeerenbaum aus Saamen; ſo lange die Stämme jung ſind, kann man auch davon ablegen.

Wenn ſie älter werden machen ſie einen dicken Stamm mit einer ſich, einem Eichbaume gleich, weit ausbreitenden Krone.

Vierter Abſchnitt.
Von den Lazerolen.

§. 260.

3) Die Lazerolen (§. 252) gleichen in der Geſtalt einem kleinen Apfel. Die darin befindlichen zween Kerne zeigen aber, daß ſie gleich dem vorigen und den folgenden zu dem Geſchlechte von Cratægus gehören. Cratægus Azarolus L. franz. L'Azarolier, L'Azeralier, engl. The Azarola or Neapolitan Medlar.

Sein Laub gleichet dem vom Weisdorn, iſt aber gröſſer, die Frucht iſt ſäuerlich und hat wenig Fleiſch. In Frankreich und Italien findet man einen Wolſchmack daran; bey uns haben wir beſſer ſchmeckende Früchte, denen wir die Plätze, welcher dieſer Baum begehren würde, einräumen können. Denn, da der Baum weichligt iſt, will er an einer warmen Mauer gegen Mittag ſtehen, und ſehr für die Kälte in Acht genommen ſeyn. Er wird auf Weisdorn gepfropfet; macht ſonſt am Spalier in wärmern Gegenden einen artigen Baum.

Die Früchte werden, damit ſie ſich beſſer halten, mit weiſſem Wachſe überzogen, und ſo aus Italien

und Tyrol zu uns gebracht. Man iſſet ſie eigentlich ehe ſie moll ſind.

Fünfter Abſchnitt.
Von den Currants.

§. 261.

4) Die Currants (§. 252) Cratægus tomentoſa L. iſt eine amerikaniſche Frucht, welche der vorigen gleich kommt, die Blätter ſind unten wolligt und nicht ſo tief eingeſchnitten.

Kalm beſchreibet dieſe in länglichten Büſcheln wachſende Currants im dritten Theil ſeiner Reiſen S. 118. als eine wohlſchmeckende und von allen geliebte Frucht. Wenn aber im 11 Theile der Ueberſetzung, S. 220. Currant Tree in der Note durch Ribes americanus fructu nigro überſetzt iſt, ſo wird dies vermuthlich ein Fehler ſeyn.

Man vermehrt dieſe Currants durch Ablegen, Stecken, auch Pfropfen auf andre Weisdornen.

Es ſind Amerika noch mehrere Sorten von Cratægis eigen, die unſre Luft wol vertragen, aber keine eßbare Früchte geben.

Sech-

Sechſter Abſchnitt.

Vom Meelbeerbaum.

§. 262.

5) Der Meelbeerbaum, (§. 252) in der Schweitz Thelsbirle, Cratægus aria. Franz. Le Tralliers, L'Alouche de Bourgogne, engl. The white Beam-Tree, ſchwed. Oxel, wächſt in der Schweitz in den Bergen, und in andern gebürgigten kalten Gegenden.

Der Meelbeerbaum erhält gleich den Elsbeeren einen dicken hohen Stamm mit röthlicher Borke, die Früchte wachſen Traubenweiſe oder in kleinen Dolden; Sie erlangen die Gröſſe von einer Haſſelnuß, ſind länglicht und roth, mit gelben Fleiſche, und erhalten, wenn ſie moll werden, keinen unangenehmen Geſchmack, verurſachen aber Blähungen, und ſind mehligt. Der Baum läſſt ſich in Gärten nicht gut verpflanzen. Das Laub hat etwas ähnliches mit den Blättern von Ellern; die untere Seite iſt wolligt und weiß, der Rand umher iſt tief eingeſäget.

Der Herr von Haller und Bauhinus bezeugen, daß die Früchte in einigen Gegenden der Schweitz begierig gegeſſen auch eingemacht werden. Sie werden im October reif, und halten ſich einige Wochen.

Ich habe dieſen Baum aus Saamen gezogen, welchen aus der Schweitz erhalten hatte. Er hat ein feſtes brauchbares Holz, und läſſet ſich auch durch Ableger vermehren, die aber erſt im zweyten Jahre Wurzeln machen. Rajus führet Sorbum ſylveſtrem anglicam an; Engl. Red chel's apples or English wild ſervice, als eine von jenem unterſchiedene Staude, welche rothe Früchte in der Gröſſe der wilden Birn trüge, die von den Bauren gegeſſen würde; der Ritter Linne und Herr von Haller verbinden dieſen mit dem vorigen; an letzterm iſt das Laub tiefer eingezackt.

Siebender Abſchnitt.

Vom Spierlingsbaum.

§. 263.

6) Der Spierlingsbaum, (§. 252) Sporäpfel, Eſchrößlein-Sporbirn-Spierapfelbaum, Sper-Speer-Sperber-Sperbeer-Sperbirnbaum. Sorbus domeſtica, L. franz. Le Cormier, engl. The Sorb, or Rearſhap'd true ſervice-tree, holländ. Qualſterboom, gleichet im äuſſern Wachsthum völlig denen gemeinen Vogelbeeren, auſſer daß die kleinen Blätter an der untern Seite mehr wolligt, aber nicht ſo tief eingeſchnitten ſind.

Der

Der Baum erlangt eine ziemliche Gröſſe. Die Blätter ſind gefiedert, nemlich mehrere kleine Blätterchen haben einen gemeinſchaftlichen Stiel, wodurch er am erſten von denen vorhergehenden unterſchieden wird. Er blühet gleich dem folgenden in aſtigen platten Büſcheln, ſetzt aber nur einzelne Früchte an, welche die Form und Gröſſe auch Farbe von kleinen Muſcatellerbirnen haben. Im Anfange iſt ihr Geſchmack herbe, nachdem aber der Saft in eine Art von Gährung gerathen iſt, werden ſie eßbar, gehören jedoch nicht unter die wohlſchmeckenden Früchte.

F Man vermehrt ſie leicht durch Ausläufer, auch durch Oculiren auf gemeine Vogelbeeren oder wilde Birnſtämme. Sie wachſen in Italien und in den ſüdlichen Provinzen von Deutſchland in Wäldern wild; Die Früchte werden im October reif, und nach dem Miller zieht man aus den Kernen mehrere Varietäten.

Achter Abſchnitt.

Von den Vogelbeeren.

§. 264.

7) Die Vogelbeeren (§. 252) wachſen auf einem von dem vorigen kaum zu unterſcheidenden Baum, welcher im Deutſchen viele Namen führet, als Quitſchern, Waldeſcheren, Maßbeer, wilder Sperwerbaum, Ebereſchen,

Adelsbeer, Arſchröſel, Eſchröſel, Areſſel, Sorbus aucuparia, franz. Le Sorbier, oder nach Dühamel Cocheſne, Corretier, engl. Quickbeam, Mountain Aſh, Quicken-tree, holländ. Haner-Eſch, Bery-Eſch, Qualſter-beſie boom.

Deſto leichter unterſcheidet man die Früchte, welche an dieſen in groſſen Büſcheln häufig zuſammen wachſen, klein und rund ſind, und eine ſchöne Scharlachfarbe haben.

Dieſe dienen eigentlich nicht unmittelbar zur Speiſe, verſchaffen uns aber Speiſe, indem damit die Kramtsvögel in Dohnen häufig gefangen werden. Es wird ein zur Medicin dienender Saft daraus gekocht.

Ich führe ihn vornemlich hier an, um den vorhergehenden kenntlicher zu machen. Er wird aller Orten wild gefunden, und durch Ausläufer leicht vermehrt.

Neunter Abſchnitt.
Vom Erdbeerbaum.

§. 265.

8) Der Erdbeerbaum (252) Arbutus Unedo, franz. L'Arbouſier, engl. Strawe-berry-tree, holländ. Arbouſier, ſchwed. Smultron träd. iſt ein ſchöner ſtetsgrünender Baum, welcher eigentlich

lich Buſchweiſe wächſet, aber doch einen ziemlichen dicken Stamm macht, und rothe in der Farbe und Gröſſe den Erdbeeren gleichende Früchte bringet.

Er hat dunkelgrüne, länglichte, fleiſchigte, oben glänzende, umher ausgezackte Blätter; die jungen Zweige ſind röthlich und rauh. Er bringt die Blüte Traubenweiſe an äſtigen Stielen, eine jede Blume beſteht aus einer hohlen langen oben zugeſpitzten Röhre, mit beynahe verſchloſſenem fünffach getheilten Munde, und umgebogenem Rande. Innerhalb der Röhre ſitzen zehn kurze Staubfäden, und in der Mitte, das kleine Eygen, welches zu einer runden über und über mit kleinen nahe aneinander ſchlieſſenden Spitzen beſetzten Frucht von einer hellleuchtenden, ſcharlachrothen Farbe auswächſet. Dieſe einer Beere gleichende, aber mehligte Frucht, hat in der Mitte fünf Fächer und in denſelben verſchiedene kleine Kerne.

Der Baum blühet im Herbſt, und zugleich wird die im vorigen Jahre angeſetzte Frucht reif, da er denn, wenn er über und über mit den weiſſen Büſcheln bedeckt iſt, zwiſchen welchen die rothen Beeren hervor leuchten, einer der ſchönſten Bäume, und eine Zierde in den Gärten und Gewächshäuſern iſt. Man kann die Beeren eſſen, ſie ſind aber mehligt, trocken, und unſchmackhaft.

Den Baum ziehet man aus Saamen, den man aus England erhält, er läſſet ſich auch ablegen.

Es

Es iſt bey der Schönheit des Baumes zu bedauren, daß er in den nordlichen Provinzen von Deutſchland die Kälte im Winter nicht verträgt, ſondern gemeiniglich bis an die Wurzel verfrieret, und jährlich neue Zweige austreibet; die denn aber nicht blühen. In England kann man ihn ſchon in freyer Luft erhalten, bey uns will er aber des Winters in Kaſten nebſt der Orangerie in ein Haus gebracht seyn, wenn man ihm nicht einen warmen gegen alle Winde geſicherten Platz einräumen kann.

In England hat man aus Saamen verſchiedene Varietäten erhalten. Zu dieſem Geſchlecht gehören, der Arbutus uva urſi, ſchwed. Miölon; und Arbutus alpinum, ſchwed. Fiällbär, welche der Ritter Linne mit unter die eßbaren Früchte rechnet, eigentlich aber nur für die Vögel gehören, die ſonderlich jene lieben.

Zehnter Abſchnitt.

Von den Roſen.

§. 266.

Die Roſen (§. 252) unterſcheiden ſich von allen übrigen Früchten. Ihre Frucht, welche wir Hanebutten nennen, gleichet von auſſen einer ſaftigen Beere, man kann ſie aber eigentlich weder einen Apfel noch eine Beere nennen.

Ei-

Eigentlich iſt es nur eine gefärbte, etwas fleiſchigte, hohle, und mit vielen loſe drin liegenden Kernen angefüllte Kapſel: das fleiſchigte daran wird endlich weich und moll, daher hier den beſten Platz für ſie zu finden vermeine.

§. 267.

Wir haben nur zweyerley Art Roſen unter einer unzählbaren Menge von Abwechſelungen, welche zur Speiſe gebraucht werden. Dieſes ſind

1. Die wilden Feldroſen.
2. Die groſſen Hanebutten.

1) **Die wilden Roſen**, Roſa Canina L. wachſen aller Orten im Felde und in den Hecken wild; man muß die gröſten am mehrſten fleiſchigten und glänzende Apfel ſuchen und ſamlen laſſen.

2) **Die groſſen Hanebutten**, Roſa villoſa L. Roſa ſylveſtris pomifera major, C. B. engl. The greater apple bearing Roſe, welche in England und andern Gegenden wild wachſen ſoll, pflegen wir der Früchte wegen in Gärten zu pflanzen. Dieſe ſind groß, rund, ſchön hoch roth, und durchgehends mit Stacheln beſetzt. Man pflanzt dieſe leicht aus Kernen oder durch Ausläufer fort.

§. 268.

Die Früchte der Roſen werden nicht roh gegeſſen, noch auch friſch zum Kochen gebraucht, ſondern blos zu nachherigen Gebrauch eingemacht oder getrocknet aufgehoben.

Wenn

Hanebutten in Zucker.

Wenn man die Früchte von wilden Roſen in Zukker einmachen will, ſo werden ſie geſamlet, wenn ſie hoch roth, aber noch hart ſind, man pflücket ſie mit den Stielen ab, und ſuchet ſolche aus, wo viele an einem Stiele ſitzen; Man ſchneidet jede Frucht der Länge nach auf, nimmt mit einem zierlichen Inſtrumente die Kerne heraus, und drücket ſie wieder zuſammen. An den groſſen Hanebutten ſchneidet man hingegen nachdem die Stacheln abgewiſcht worden, oben die grünen Blätter weg, und höhlet durch die Oefnung alle Kerne nebſt denen darzwiſchen ſitzenden Härgen heraus, man muß ſich zugleich in Acht nehmen, daß dieſe nicht an die Haut kommen, weil ſie ein Jücken veranlaſſen.

Alsdenn ſiedet man fünf Viertel Pfund Zucker zu ein Pfund Hanebutten ſo dick, daß er, wenn man ihn im Löffel kalt bläſet, anfänget dick zu werden, ſchüttet hierauf die Hanebutten hinein, und läſſet ſie kochen, bis ſie klar werden, und anfangen weichlich zu werden, denn drücket man von anderthalb Citronen den Saft hinzu, läſſt es zuſammen noch ein wenig kochen, bis der Zucker, wenn er im Löffel erkaltet, dick genug iſt; und ſo wie gewöhnlich in Gläſer gefüllt und verwahrt.

Hanebutten kalt einzumachen.

Die wilden Roſenknöpfe braucht man auch gar nicht zu kochen, ſondern gieſſet nur, wie oben gelehret worden, den warmen Zucker über, klaret ihn nach wenigen Tagen ab, verdickt ihn und wiederhohlt ſolches ſo lange, bis er dick genug bleibt, ſo behalten ſie eine beſſere Farbe und ein friſcheres Anſehen,

hen, man läſſet an den Stielen auch wol Laub ſitzen, ſo ſehen die Früchte aus, als wären ſie friſch gepflückt.

Jene groſſe Hanebutten kann man auch, wie bey den Kirſchen gelehrt worden, trocknen. Eingemachte getrocknete Hanebutten.

Zum Hanebutten-Mark ſind die wilden Roſen die beſten; man pflückt ſie ohne Stiele, ritzet ſie auf, reiniget ſie, und ſetzt ſie in einer zinnernen Schüſſel, und mit einer andern zugedeckt, in den Keller, oder an einen kühlen Ort, bis ſie durchaus weich und moll geworden ſind. Alsdenn werden ſie durch einen Durchſchlag, oder noch beſſer, durch ein Haartuch gedrücket, daß das Mark ſich von der Schelſe trenne. Wenn man ſie rühret, muß man ſich in Acht nehmen, daß ſolches nach einer Seite geſchiehet, ſonſt verlieret ſich die ſchöne rothe Farbe. Zu einem guten Pfund Hanebutten-Mark wird drey Viertel Pfund weiſſen Canari Zucker fein gerieben und durchgeſiebet, allgemählig kalt drunter gerühret, aber immer nach der nemlichen Seite; drauf füllet man das Mark in ein Glas oder Steintopf, decket es mit Wachspapier zu, und verwahrt es an einem kühlen Ort, wie andre Konfitüren; wenn man davon eſſen will, wird etwas Wein, Citronen-Saft und Zucker, drunter gerühret, man reibet auch den Zucker vorher auf der Citronen-Schelſe, macht ihn klein, und giebt ihn darunter. Hanebutten-Mark.

Die Hanebutten, vornemlich die wilden, werden auch, nachdem ſie gereiniget ſind, an der Sonne, oder an einem warmen Ofen getrocknet, und nachher in Suppen, oder geſtoſt als eine Compote aufgetragen. Hanebutten zu trocknen.

Des
Hausvaters
Dritten Theils
Drittes Stück.

Inhalt:

Beſchluß der Nachricht von denen vornehmſten zur Speiſe dienenden Obſtſorten und Früchten.

Hannover,
In Verlag ſeel. Nic. Förſters und Sohns Erben
Hof-Buchhandlung.
1768.

L'oeil du maitre ſuffit, il peut tout opérer.
L'heureux cultivateur des préſents de Pomone,
Des filles du Printems, des tréſors de l'Automne.
Maitre de ſon terrain, menage aux arbriſſeaux
Les ſecours du ſoleil, de la terre, et des eaux.
Par des légers appuis ſoutient leurs bras débiles,
Arrache impunement les plantes inutiles;
Et des arbres touffus, dans ſon clos renfermis
Emonde les rameaux de la ſeve affamés.
Son docile terrain repond à ſa culture;
Miniſtre induſtrieux des loix de la nature,
Il n'eſt pas traverſé dans ſes heureux deſſeins.

Voltaire.

Achte Abtheilung.

Von den Agrumen.

§. 269.

Man hat dieſen Namen von Agrumen, Agrumi (§. 10) denen Bäumen beygelegt, welche wir im Deutſchen unter dem Namen von der Orangerie zu begreifen pflegen.

Die Alten theilten ſolche in drey Geſchlechter.

1) Orangen.
2) Limonen.
3) Citronaten.

Der Ritter Linne vereinbaret ſie aber unter einem Geſchlechtsnamen *Citrus*, und ihm folgen die neuern Botanici.

Ich bin bey dieſem Geſchlechte noch zweifelhafter, als bey andern, was man eigentlich Species oder Varietates nennen könne: der Ritter Linne nimmt nur zwo Hauptſorten an, nemlich Orangen und Citronaten, die dritte, nemlich die Limonen ſind

aber noch leichter, wie die Citronaten zu unter-ſcheiden.

Der Garten, den ich beſitze, hat wol die ſtärkſte Sammlung von Agrumen enthalten, die jemals ein Privat-Garten in Deutſchland aufweiſen können; indem der Stifter deſſelben ſchon vor Anfang dieſes Jahrhunderts ſich Mühe gegeben, und über zwanzig Jahr daran geſammlet hat, alle mögliche Sorten, ſelbſt aus Italien zuſammen zu bringen; So daß die Sammlung ſchon im Jahre 1714 aus 49 Arten Orangen, 133 Limonen und 38 Citronaten beſtanden, und dero Zeit ein Cavalier aus Maynz, welcher 1714 den Garten beſehen hat, und bey ſeiner Zurückkunft in Maynz verſichert, darin über Hundert dergleichen Sorten geſehen zu haben, darüber in einer Wette ein Stückfaß Wein gewonnen hat, wie er ein Verzeichniß von mehr denn 200 Sorten kommen laſſen und vorzeiget, auch dem Churfürſten einen groſſen Vorrath von unterſchiedenen Früchten, den man ihm zugeſandt hatte, einliefert. Da ihm Anfangs Niemand Glauben beymeſſen wollen, ſondern er vielmehr von einem jeden mit ſeiner freygebigen Erzählung ausgelachet worden.

Da die mehrſten dero Zeit geſammleten Sorten noch vorhanden, oder wenigſtens genau beſchrieben und abgemahlet worden, ſo habe Gelegenheit gehabt, genauere Anmerkungen als andere zu ſammlen, und werde mich daher bemühen, ob die Lehre von den Agrumen etwas genauer auseinander ſetzen und klar machen kann.

§. 270.

Alle zu den Agrumen gehörende Arten wachſen zu einen ſtets grünenden Baum mit geraden, ziemlich

lich dicken Schafte, weiſſer ſtark riechenden fünfblättrigen Blume, und runder Frucht; deren äuſſere Schelfe aus lauter kleinen, mit Oel angefüllten Bläsgen beſtehet.

Die Wurzel des Baums iſt weißlich, zäſericht, und riechet ſtark.

Das Holz iſt weißgelblich, ſchwer, veſt, glatt, nimmt eine Politur an, und hat keine merkliche Luftlöcher noch Kringe; an einigen Arten iſt es aber ſchwammigter als an andern.

Die Borke iſt glatt, geſprenkelt, berſtet nicht auf; iſt aber an einer Art weißlichter als an andern.

Die jungen Zweige ſind allemal erſt grün und glatt, an vielen Sorten ſtachelicht.

Die Blätter ſind glatt, glänzend; haben gar nichts rauhes; oben dunkelgrün, unten heller; dick und fleiſchicht, von ſtarkem Geruche, bittern Geſchmacke und öligtem Weſen. In der Mitte gehet eine oben etwas eingebogene, unten ſtark hervorſtehende, und ſich in verſchiedene Nebennerven theilende Ribbe herdurch. Die Oberfläche iſt an einigen platt, unis, an andern erhoben.

Der Rand iſt bald mehr bald weniger ausgezackt. An einigen Sorten ſind die Blätter oval, und oben und unten ſtumpf, an andern ſind ſie mehr zugeſpitzt.

Die Stiele der Blätter (Petioli) ſind beſonders merkwürdig, indem ſolche mit einem Knie oder Gelenke mit den Blättern nur zuſammen hangen, alſo ſich davon trennen laſſen, und nicht in einem Stücke fortgehen. Der Stiel hat bey einigen an beyden Seiten bald gröſſere, bald geringere Lappen in Geſtalt eines Herzens; ſo nennet man ihn geflügelt.

Nebenblätter, folia ſtipulacea; Blütheblätter, folia floralia; und Knoſpen, gemma hat keine von denen hieher gehörenden Arten.

Die Blüthe kommt in den Winkeln der Blätter auch aus dem alten Holze unmittelbar bald einzeln, bald in kleinen Sträuſſern hervor.

Die Blüthzeit iſt im Sommer im Junius und Julius; die angeſetzten Früchte reifen über ein Jahr, und oft funfzehn Monate und noch ſpäter nachher.

§. 271.

In Anſehung jeder Blume ſind folgende Theile zu bemerken.

Calix; das Blumenbehältniß iſt ein platter, holzigter, auf einem kurzen Stiele ſitzender Teller mit einem kleinen aufgebogenen fünffach getheilten Rande.

Dieſes Behältniß bleibt nicht allein, ſondern wächſet an einigen Sorten zu einer merklichen Gröſſe an.

Corolla; die Blume ſelbſt beſtehet aus fünf langen, oben zugerundeten, ausgehöhlten, ſich ausbreitenden, fleiſchichten, öligten Blättern.

Die Farbe iſt gemeiniglich weiß, an einigen auswendig röthlicht.

Stamina; in der Mitte ſtehen im Ringe ohngefehr zwanzig weiſſe, gerade, Staubfäden, welche einen Cylinder bilden; an der Spitze von jedem ſitzet ein länglichtes gelbes bewegliches Staubkölbchen.

Da mehrere Staubfäden unten zu Zeiten zuſammen gewachſen ſind, ſo hat der Ritter Linne daher Gelegenheit genommen, dieſes Geſchlecht von der eilften Klaſſe, wohin es ſeiner Natur nach, nächſt dem Prunus zu gehören ſcheinet, zu trennen, und ihm eine beſondere achtzehnte Klaſſe, die er Polyadelphia nennet, zu widmen.

Piſtillum; in der Mitte zwiſchen den Staubfäden auf einer etwas erhöheten Fläche ſitzet ein runder **Eyerſtock**, und über demſelben ein dicker, walzenförmiger **Staubweg**, (Stylus) in der Länge der Staubfäden, mit einer etwas verdickten, rüſſelförmigen Oefnung, Stigma globoſum capitatum.

Pericarpium; das **Saamenbehältniß** iſt eine runde Frucht, welche auſſen mit einer, aus kleinen Bläsgen zuſammen geſetzten, gefärbten, ein flüchtiges Oel enthaltenden, Schelfe bedecket iſt, und darunter ein weiſſes, trockenes ſchwammigtes Fleiſch, in der Mitte aber eine ungewiſſe Anzahl von Fächern hat; Jedes Fach iſt mit einer feinen Haut eingeſchloſſen und inwendig mit lauter kleinen Bläsgen voller Saft angefüllet, zwiſchen welchen die Kerne ohne Ordnung liegen. In der Mitte laſſen dieſe Fächer eine hohle Röhre.

Semina; die in ungewiſſer Anzahl vorhandene **Saamenkörner** ſind groß, oben breit, unten zugeſpitzt, eckigt, mit einer weiſſen, ungleichen zähen Schale bedecket; Enthalten einen getheilten Kern, zwiſchen deſſen zwey Blätter in der Spitze der neue Keim verwahrt wird; und liegen zwiſchen denen eben beſchriebenen Saftbläsgen hin und wieder (Semina nidulantia.)

§. 272.

An der Frucht iſt annoch ins beſondere zu bemerken.

1) Ihre **Form**. Alle Agrumen ſind eigentlich **rund**; von einigen aber ſind die Früchte etwas in die **Länge gezogen** oder **länglicht**, fructus producti, als die Citronaten.

Eine recht runde Kugel geben die mehrſten Pomeranzen.

Gegen dem Stiele fallen etwas ab die Pampelmus, Bergamotten, Peretten.

Gegen der Spitze fallen ab, die Cedro da Fiorenza.

Oval ſind, das Limöngen.

Eyrund; einige Peretten.

Platt gedruckt, einige Pomeranzen.

In der Mitte eingezogen, die Cedra a Zuchera.

2) In Anſehung der äuſſern Theile nennen wir

a) Die Spitze die Stelle, wo der Staubweg an der jungen Frucht angewachſen geweſen; welcher ſich gemeiniglich ablöſet, an einigen wenigen Früchten aber bleibt; als an den Bergamotten und Cedro col Rigolo *Volk.* II. 121.

Wo der Staubweg ſich ablöſet, iſt zu Zeiten eine kleine Narbe ſichtbar, ſonderlich an den jungen Früchten.

Die Spitze ſelber iſt entweder eingedruckt, wie an den Pompelmus;

Oder eben, wie an den Appelſinen;

Oder hervorſtehend, wie an allen Limonen;

Oder ſehr verlängert, wie an einigen Citronaten.

b) Die Spitze iſt zu Zeiten durch eine beſondere Vertiefung gleichſam von der übrigen Frucht unterſchieden; ſo nennen wir ſolches einen Abſatz, welcher an einigen ſehr merklich und groß iſt; als an Cedrato da Garda *Volk.* II. 59.

Iſt der Abſatz klein, und in Geſtalt eines runden Knopfs über der ſonſt zugerundeten Frucht erhoben, ſo heiſſet man es eine Warze, als an der Tettine.

Die

Die Vertiefung neben dem Abſatze iſt beſonders merkwürdig an dem Adamsapfel.

Iſt nur neben der Spitze eine bloſſe Vertiefung im Zirkel, ohne daß ſich ein beſonderer Abſatz erhebet, ſo wird es ein Kring genannt, als an einigen Pomeranzen.

Tritt die Spitze weit heraus, ſo wird die Frucht zugeſpitzt, als Cedrato acuminato *Volk.* II. 55.

c) Der Grund der Frucht iſt, wo ſie ſich vom Stiele ablöſet, und wo eine vertiefte merkliche Narbe in der Gröſſe des Stiels entſtehet. Volkamer hat ſolche vergröſſert vorgeſtellet im I. Th. S. 101 und 103.

d) Die übrige Oberfläche iſt entweder platt, wie an den Pomeranzen, oder höckericht, wie an den mehrſten Citronaten, oder gereifelt, wie am Aranzo in canellato, oder hin und wieder vertieft, und mit kleinen Grübgen verſehen, wie an den mehrſten Citronen.

3) Bey der Schelfe betrachten wir

a) Ihre Farbe. Dieſe iſt allemal gelb, wechſelt aber vom helleſten bis zur dunkelſten Schattirung ab; daher wir ein helles blasgelb, Citronengelb, und hingegen hoch dunkelgelb, Orangengelb nennen; weil die Citronen am helleſten von Farbe ſind, die Pomeranzen hingegen in das rothgelbe fallen. An einigen Früchten fällt das gelbe ins grünliche, als am Limöngen.

b) Ihre Beſtandtheile; Dies ſind lauter hohle, neben einander geſetzte, und mit einem flüchtigen Oele angefüllte, Bläsgen. Dieſe ſind bald kleiner und flächer, als an den Pomeranzen; bald gröſſer und

länger, als an den Appelſinen und Citronaten. Zwiſchen dieſen Bläsgen zeigen ſich gleichſam kleine Luftlöcher, Pori.

c) Ihren Geſchmack; ſolcher iſt bald angenehm, wie am Limöngen; bald bitter, wie an den Pomeranzen; bald ſcharf, wie an den Citronen; bald müskirt, wie an den Bergamotten.

d) Ihren Geruch; dieſer verändert ſich gemeiniglich nach dem Geſchmack.

4) Bey den Früchten kommt auch noch ihre Gröſſe und Gewicht in Betracht. Einige Früchte erlangen eine anſehnliche Gröſſe, und das Gewicht von fünf, zehn bis vierzehn Pfund, wie die Citronaten und Pompelmuſe. Andere bleiben gar klein, als das Limöngen, die Peretten, die Zwergorange.

5) Das Fleiſch iſt jederzeit von Farbe weiß; dagegen iſt ſeine Subſtanz bald loſe und ſchwammigt, wie an den Appelſinen; bald zäh, wie an den Lumien; bald feſt aber zart, wie an den Citronaten und Pompelmuſen.

Einige Früchte haben wenig Fleiſch, wie das Limöngen: an andern iſt es auſſerordentlich dick, wie an den Citronaten und Pompelmuſen.

Dem Geſchmack nach iſt es in allen Pomeranzen bitter; in den Citronen faſt unſchmackhaft; in den Citronaten hingegen angenehm und etwas bieſenhaftig.

6) Das Mark beſtehet allemal aus lauter länglichten zugeſpitzten Saftbläsgen; welche in gewiſſe, der Länge nach abgetheilte Fächer eingeſchloſſen ſind; dieſe Fächer kann man in den Orangen leicht vom Fleiſche auch unter ſich trennen, da ein jedes in ſein beſonders feines Häutgen eingeſchloſſen iſt. Die Anzahl

zahl der Fächer wechſelt ab; Neun Fächer ſcheint die gewöhnlichſte Zahl zu ſeyn. Einige Arten kommen ſelten über acht; andre haben gemeiniglich deren zehn bis zwölfe, wie das Limöngen.

Die Gröſſe der Fächer richtet ſich nach dem Fleiſche. In den fleiſchichten Früchten ſind die Fächer klein und eingeſchränkt, und die ſaftigen Früchte haben wenig Fleiſch.

Die Saftbläsgen ſind zum Theil mit einer ziemlich ſtarken Haut umgeben, und leicht zu theilen, wie in den Pompelmuſen; zum Theil iſt das Häutgen ſehr dünne und aufgeblaſen; zerſpringet alſo leicht, wie in den Citronen.

Volkamer hat ſich die Mühe gegeben, alle Saftbläsgen zu zählen, und in einer Pomeranze in neun Fächern 2046, in den dreyzehn Fächern von einem Adamsapfel aber 3440 gefunden; macht auf jedes Fach von erſterer ohngefehr 227, und von letzterem 265 Bläsgen.

7) Der Saft insbeſondere iſt von Geſchmack bald ſüß, wie in den Appelſinen; bald ſauer, wie in den Citronen; bald bitter, wie in einigen Lumien.

Von Farbe richtet er ſich nach der äuſſern Schelfe. Iſt aber doch gemeiniglich etwas blaſſer, oder fällt mehr ins grünliche.

8) Die Kerne richten ſich in Anſehung der Gröſſe nach der Gröſſe der Frucht; ſo daß die größten Früchte auch gröſſere Kerne haben: die Farbe der äuſſern Schale iſt gemeiniglich weiß, bey den Pomeranzen aber gelb. Die Anzahl der Kerne wechſelt ſehr ab; Hier zu Lande ſetzen die Früchte ſelten vollſtändige Kerne. Volkamer verſichert jedoch, (II. Th. S. 49) daß in einem in Böhmen gewachſenen Citronate

142 zeitige und 30 unvollkommene Kerne; in einem andern aus Italien erhaltenen Citronat über 144 vollſtändige Kerne, dagegen aber faſt gar keine Saftbläsgen gefunden worden: In gar kernreichen Früchten zählet man ſonſt höchſtens zwanzig bis dreyßig.

§. 273.

Keine Art von Pflanzen iſt ſo geneigt, Misgeburten von Früchten hervor zu bringen, als die Agrumen.

Die, die junge Frucht umgebende, Staubfäden ſind oft unten an der Frucht veſtgewachſen, ſo wachſen ſie ordentlich mit der Frucht und als ein Theil von derſelben aus, und erhalten die nemliche Farbe; die Frucht aber wird dadurch ungeſtaltet, und wenn jedes Staubfädgen ſich oben in eine ordentliche Spitze endiget, ſo nennet man die Frucht gefingert.

Iſt ſie doch nur ungeſtalt, ſo ſagt man, ſie ſey monſtrös: dergleichen monſtröſe Früchte findet man faſt alle Jahr auf den mehrſten Bäumen, ſonderlich auf denen, welche gefüllte Blumen haben; dergleichen Früchte haben abgebildet *Ferrarius* pag. 413. *Volk.* I. 205.

Wenn die ganze, die Frucht umgebende, Krone von Staubfäden bleibt, und um der Frucht zuwächſet, ſo entſtehen die ſogenannte ſchwangere Früchte, fructus foetiferi. Da gleichſam, wenn man die Hauptfrucht aufſchneidet, in der Mitte noch eine kleinere Frucht mit ihrer beſondern gefärbten Schelfe eingeſchloſſen iſt. Es ſind dergleichen Früchte gar nichts ungewöhnliches, und hin und wieder beſchrieben und abgebildet worden, als beym *Ferrarius* p. 403. *Volk.* II. p. 199.

Ich

Ich erinnere mich aber nicht, daß ſonſt jemand auf die Urſache, welche dazu Gelegenheit gebe, verfallen ſey.

Eine andere Art von Misgeburten, welche auf die nemliche Art entſtehet, werde unten §. 285 bemerken.

§. 274.

So leicht es iſt, die Theile, worin alle Agrumen überein kommen, zu beſtimmen, ſo ſchwer wird es fallen, die eigentlichen Merkmahle anzugeben, woraus man gewiſſe beſtändige Hauptſorten kenntlich machen kann.

Der ſonſt ſo aufmerkſame Tournefort begnüget ſich bey Beſchreibung der Limonen, nachdem er die Theile der Blüthe, welche ſie mit den Orangen und Citronaten gemein haben, angeführt hat, zum Unterſcheidungszeichen hinzuzufügen: His notis addenda eſt propria quædam facies, qua ab Hortulanis facile dignoſcitur ab Aurantio & Citreo, und dies wird die Antwort von allen Gärtnern ſeyn, daß man leicht an der ganzen Geſtalt des Baums eine jede Sorte erkennen könne.

§. 275.

Wenn wir alle Umſtände erwegen, ſo können wir zwey Geſchlechter, oder vielmehr zwey, mehrere Arten unter ſich begreifende, Hauptſorten annehmen, nemlich

1) Orangen.
2) Limonen.

Die Haupteigenſchaften, welche eine Orange beſtimmen, ſind: Blätter mit einem geflügelten Stiele, und eine kugelrunde Frucht. Beyde Kennzeichen müſſen

müſſen zuſammen treffen, denn man hat auch Lumien und Citronaten mit geflügelten Blätterſtielen, und Lumien mit runde Frucht.

Die übrigen Agrumen, welche ich unter dem Namen von Limonen begreife, haben eine zugeſpitzte Frucht, und Stiele ohne Flügel oder doch mit kleinern Lappen.

§. 276.

Wenn wir nun auch dieſe beyde Hauptſorten annehmen, ſo werden doch zu jedem mehrere Arten gerechnet, die unter ſich weiter abweichen, als die Orangen und Citronen voneinander unterſchieden ſind.

Dieſemnach theile ich

1) Die **Orangen** wieder ein, in
 a) Pomeranzen. §. 277. 285.
 b) Appelſinen. §. 278. 286.
 c) Pompelmuſe. §. 279. 287.

2) Die **Limonen** aber §. 280.
 d) in Citronaten. §. 282. 288.
 e) Peretten. §. 283. 289.
 f) Bergamotten. §. 290.
 g) Lumien. §. 291.
 h) Limen. §. 292.
 i) Ponzinen. §. 293.
 k) Citronen. §. 294.
 l) Limongen. §. 295.

Von jedem hat das Holz, das Laub, die Frucht, etwas beſonders, und die Kerne arten ſich niemals in eine andere Sorte aus; man erkennet vielmehr an allen jungen, aus Kernen aufgewachſenen Stämmen alſobald, von welcher Art die Kerne geweſen.

§. 277.

§. 277.

a) Alle eigentliche Pomeranzen (§. 276) haben eine runde Frucht von dunkelgelber Farbe, mit einer bittern Schale, und die Blätter haben einen bittern aromatiſchen Geruch; die Blumen ſind weiß, riechen am angenehmſten, und das Holz iſt veſter als von andern Agrumen.

In den übrigen Kennzeichen wechſeln ſie ſehr ab. Eigentlich haben alle bittern Orangen oder Pomeranzen, wie wir ſie nennen, auch ſauren Saft; wir haben aber bittre Orangen mit ſüſſen Safte. Z. E. Aurantium dulci medulla vulgare, *Ferr.* 377.

Die dunkelgelbe Farbe der Frucht wird in den buntlaubigten ſchon unterbrochen, z. E. an der Türkine Aurantium virgatum anguſtifolium, *Tourn.* 610. An dieſen buntlaubigten ſind die Früchte von Anfang an geſcheckt, oder vielmehr geſtreifet; Anſtatt, daß die jungen Früchte bey andern durchaus grün ſind, ſo iſt der Grund von dieſen im Anfang blasgelb, mit grünen Streifen, und bey der Zeitigung erhalten nur dieſe grüne Streifen die Orangenfarbe, der übrige Grund aber bleibt blaſſer.

Die bittren Pomeranzen haben gemeiniglich breite, glatte, vorne etwas zugeſpitzte Blätter; die Pomeranze mit dem Weidenlaube, Aurantium folio anguſtiſſimo lanceolato. *Tour.* 610. aber hat ganz ſchmales Laub, folia linearia, und verdiente daher billig eben ſo leicht, wie die Peterſilientraube, als eine beſondere Art angemerket zu werden.

An der eben erwehnten Türkine iſt das Laub nicht viel breiter.

Die

Die Bouquet-Orange, Aurantium criſpo folio *Ferr*. 389. *Volk*. T. II. 179. hat beynahe rundes vorne ſtumpfes übergebogenes Laub, folia oualia retuſa.

Die krauſe Orange von Candia hat breites, groſſes, zwiſchen den Nerven ſehr erhobenes und aufgeblaſenes Laub, folio rugoſa. Die Frucht iſt ebenfals ſehr kraus, und hat das beſondere, daß ſie noch grün bleibt, wenn ſie gleich reif iſt, und nicht eher die rothgelbe Farbe, welche ſie erhält, annimmt, bis ſie inwendig ganz trocken und aller Saft vergangen iſt.

An der rothen Pomeranze (§. 285) iſt das junge Laub ſowol als die jungen Früchte dunkel-braun-röthlicht; auch hat ſolche röthliche Blumen, die bey allen andern weiß ſind.

Die gereifelte Pomeranze iſt durchaus ſtark gereifelt, und gegen den Stiel etwas ſpitzer; hat anbey ſüſſen Saft, und unförmliche, zum Theil ausgezackte Blätter.

Die Citronpomeranze hat oben eine kleine Spitze gleich einer Limone, da die Früchte ſonſt Kugel-rund ſind.

Einige haben oben an der Spitze einen eingedruckten Kring, als die Bouquet-Orange.

§. 278.

b) Alle Appelſinen (§. 276) Aurantium Olyſſiponenſe *Ferr*. 427. & Sinenſe ib. 433 haben dagegen eine aromatiſche ſüßliche Schale, und einen zwar ſäuerlichen, aber dabey gezuckerten Saft.

Man findet unter den Appelſinen einige Bäume, deren Früchte rund; andere, da ſie lang und am Stiele zugeſpitzt ſind; einige haben oben einen Abſatz.

Im

Im übrigen findet man bey ihnen lange nicht die vielen Abwechſelungen, wie bey den Pomeranzen.

Die Borke des Baums iſt glatter und weißlichter; die Blätter haben eine völlig glatte glänzende Oberfläche, folia nitida; und ſind von beyden Seiten zuſammen gebogen; daher iſt die beſte Probe, um zu verſuchen, ob ein Baum eine Pomeranze oder Appelſina ſey: wenn man einen Zweig mit Blättern durch die Hand ſtreifet, ſchlieſſen alle Blätter ordentlich zuſammen, daß ſie alle einen Weg liegen, und gleichſam eine Tute oder Cylinder machen, ſo iſt es gewiß eine Appelſina. Unter den Orangenblättern ſind allemal einige kraus, oder umgebogen, oder ganz platt, und liegen einen andern Weg als die übrigen. Die jungen Früchte an den Appelſinen ſind glänzender und glatter; die Blumenblätter ſind weiſſer, etwas länger, und haben einen ſüſſern Geruch.

Die Farbe der Frucht iſt bey allen Appelſinen einerley und hoch gelb, doch etwas heller, als bey den mehrſten Orangen.

Man hat keine Appelſinen mit ſaurem Safte; und der Saft iſt allemal hoch gelb, doch nicht ſo dunkel als in den bittern Orangen. In der rothen Appelſina iſt zwar der Saft purperroth; man erkennet aber, daß dieſes eine zufällige Spielart iſt, weil der Saft darin, wenn der Baum keine Art, oder keine rechte Sonne hat, gelb wie bey den übrigen bleibt.

So ähnlich ſonſt die äuſſerliche Geſtalt von beyden iſt, ſo treiben doch die Kerne von Appelſinen nie bittere Orangen, noch eine dieſen ähnliche Abwechſelung; die Augen von den Appelſinen haften vielmehr nicht mal gern beym Oculiren auf wilden Pomeranzenſtämmen;

men; ſo wie die bittre Pomeranzen auf Appelſinaſtämmen keine Art haben.

§. 279.

c) Die Pompelmuſe (§. 276.) zeiget der Ritter Linne blos als eine Varietät an von den Pomeranzen; ſie verdienen aber auf alle Weiſe als eine beſondere Hauptſorte aufgeführt zu werden.

Sie haben mit den Orangen nichts gemein, als die geflügelten Stiele, und die runde Form der Frucht; im übrigen ſind ſie mehr wie eine Birn und Quitte von einander unterſchieden.

Die Blätter der Pompelmuſe ſind viel gröſſer, dunkler von Farbe, das Holz iſt ſchwammigter, und die Borke weiſſer, die Frucht beſteht aus einer andern Subſtanz, und wird, wo ſie die völlige Reife erhalten, roh gegeſſen; iſt gröſſer und oben an der Spitze etwas vertieft, unten aber länglicht. Die äuſſere Schelfe iſt dicker, und blaß von Farbe; das darunter befindliche Fleiſch iſt dick, ſchwammigt und ſüßlicht, in der Mitte ſind nur kleine mit Saft angefüllte Fächer. Der Hauptunterſchied aber beſtehet in der Blume, welche gemeiniglich nur vier Blätter hat, und in denen groſſen Lappen oder Flügeln der Stiele, welche oft kleinen Blättern gleichen.

Der Baum wächſt viel ſtärker und geſchwinder als andre Orangen.

Die Blumenknospen ſind dicke, grünlicht; der Kelch bedecket ſie zu Anfange groſſentheils.

Die Früchte brauchen faſt zwey Jahr, ehe ſie reif werden. Eine Eigenſchaft, die dieſe Pompelmuſe vor andern Agrumen voraus haben.

In Indien werden die Früchte der Pompelmuſe roh gegeſſen; Ihr Fleiſch iſt, wenn die Früchte recht vollkommen und reif werden, von einem angenehmen, aromatiſchen Geſchmacke. Sie werden zu Zeiten zu Schiffe nach England gebracht.

Bey uns bleiben ſie herbe und bitter, haben alſo keinen weitern Nutzen als zum Einmachen, wiewol ſie wegen ihrer natürlichen Bitterkeit eine mühſame, den Zucker verſpillende Confitüre geben.

Der Baum pranget in den Orangerien gemeiniglich vor andern wegen ſeines ſchnellern Wachsthums, ſchönen Schaftes und dunkelgrünen groſſen prächtigen Laubes.

Wenn man aus England oder Indien reife Kerne aus den Früchten erhalten kann, laſſen ſich in groſſer Geſchwindigkeit junge Stämme daraus ziehen.

§. 280.

So leicht es iſt, gewiſſe, denen dreyen zu dem Geſchlecht der Orangen zu rechnenden Sorten, zukommende Kennzeichen zu beſtimmen, ſo ſchwer wird es halten, dergleichen allgemeine Merkmahle für die übrigen Sorten, welche ich unter dem Namen von Limonen begreiſe, (§. 276) ausfündig zu machen; indem ich noch kein Kennzeichen anzugeben weiß, welches nicht bey einer oder andern Sorte ſeine Ausnahme fünde.

1) Der Stamm iſt bey allen Limonen gemeiniglich nicht ſo glatt und gerade, wie bey den Orangen.

2) Die Zweige wachſen mehr ſperrhaft, treiben länger, und nicht ſo viel Nebenzweige; ſind an den mehrſten, aber nicht an allen, mit ſtarken Stacheln verſehen.

hen. Die kleinen Sproſſen kommen an den mehreſten roth hervor.

3) In Anſehung des Laubes iſt nichts gewiſſes zu beſtimmen; denn einige haben ſolches lang und ſpitz, wie die Spataforen; andere haben es viel dicker, runder und breiter, als die Orangen, z. E. die Lumien; an einigen iſt es ſchwammigt, mit ſtärkern Einſchnitten, als an den Citronaten.

4) Das gemeinſte Kennzeichen, welches faſt alle annehmen, und welches auch ſelber der Ritter Linne gebraucht, iſt, daß der Stiel von dieſen nicht geflügelt ſey: Aber auch dieſes iſt nicht hinreichend; denn es giebt verſchiedene, hieher gehörende, Arten, welche ziemlich ſtarke Lappen an den Stielen haben, und ſtärkere wie z. E. die Orange mit dem Weidenblatte. Man kann alſo nicht mit dem Ritter Linne die Stiele von dieſen ohne Unterſcheid allgemein, Petiola linearia, nennen.

5) In der Form, Farbe und Geſtalt herrſchet ein ſo groſſer Unterſcheid, daß man daher einige Hauptarten von Limonen beſtimmen kann.

6) Der Saft iſt eben ſo abwechſelnd; denn man hat ſaure, ſüſſe und bittre Limonen.

7) Die Kerne ſind bey allen Orangen und Limonen nicht ſehr merklich unterſchieden, bloß daß die Schale von jenen mehr gelb von Farbe iſt.

§. 281.

Faſt in allen Gartenbüchern und Verzeichniſſen theilet man die Sorten, welche ich unter dem Namen der Limonen begreife, in zwey Geſchlechter; nemlich in Limonen, Limoni, und Citronaten, Mala citrea *Ferrarii.*

Mir

Mir ſcheinen aber noch mehrere, ſonſt unter die Limonen gerechnete, Sorten eben ſo deutliche und faſt noch mehr zu unterſcheidende Kennzeichen zu haben, welche auf ſolche Weiſe eben ſo ſehr verdienen beſonders bemerket zu werden.

§. 282.

Die Citronaten (§. 281) unterſcheiden ſich von den übrigen Agrumen

1) im Wachsthum des Holzes, welches loſer, ſchwammigter und brüchiger iſt.

2) In denen gröſſern, ſtärkern, ſtachlichten, gerade aufrecht ſtehenden Zweigen.

3) In denen membraneuſen gröſſern, ovalen, krauſen, aufgeblaſenen Blättern, welche ein trocknes Anſehen haben.

4) In der jungen Frucht, welche, wenn die Blumen abfallen, an den Citronaten lang, walzenförmig; an den übrigen Limonen aber rund, oder oval ſind; auch an jenen dickere Staubwege mit gröſſern Köpfen haben, und zu einer länglichten, zugeſpitzten, ſüß riechenden Frucht auswachſen.

5) Im Geruche der Frucht; welcher ſüſſer und aromatiſch iſt.

6) Im ſüſſen, veſten, ſchmackhaften Fleiſche.

7) In dem wenigen inwendigen faſt trocknen Marke.

Indeſſen ſind alle dieſe Merkmahle ſehr abwechſelnd, und das ſüſſe, eßbare Fleiſch bleibt eigentlich das Hauptkennzeichen. Denn wir haben Limonen, die in der ganzen äuſſerlichen Geſtalt und dem Wachsthum den Citronaten gleich kommen, aber denen das

ſüſſe Fleiſch fehlet; dieſe nennet man Ponzinen. *Ferr.* p. 289.

Wir haben weiter Limonen, die ſüſſes Fleiſch wie eine Citronat haben, bey denen aber die übrigen Kennzeichen nicht eintreffen; dieſe heiſſet man Limones citrati *Ferr.* p. 263. Citronatlimonen.

Hingegen giebt es wahre Citronaten, die aber kleiner, denen Citronen ähnliche Früchte, auch mehr Saft haben, die zum Unterſchiede Cedrati, Citronätgen genannt werden.

Ich ziehe daraus dieſe Folgen:

1) Einige Sorten ſind von andern merklich unterſchieden.

2) Man nehme zu Kennzeichen an, welche man will, ſo bleiben doch allemal zweifelhafte Arten übrig, und man weiß nicht, wohin man ſolche rechnen ſoll: Unterdeſſen iſt es doch

3) billig, daß wir diejenigen, welche die mehrſte Aehnlichkeit unter ſich haben, zuſammen ſammlen, und eine gewiſſe Ordnung beobachten: vornemlich, wenn einige Arten vor andern nutzbar und merkwürdig ſind, alſo daran gelegen iſt, ſolche von ähnlichen unterſcheiden zu können.

4) Ob es aber urſprüngliche Stammſorten, oder ob ſie zufälliger Weiſe entſtanden ſind, kann Niemand mit Gewißheit behaupten. Wir müſſen jedoch

5) Eine Art als eine Hauptſorte annehmen, wenn ſie nie ausartet, ſondern davon aus Kernen allemal Früchte von den nemlichen Eigenſchaften, ob gleich mit einiger Abwechſelung, erfolgen.

§. 283.

Nach genauer Prüfung finde, daß auſſer denen ſchon beſchriebenen Citronaten noch folgende

oben

oben (§. 276) benannte Hauptſorten beſtimmet werden können.

e) **Peretten.** Dieſe haben allerſeits ſchmale, am Stiele ſpitz zulaufende Blätter, folia decurrentia, und blaßgelbe Früchte in der Geſtalt der Birnen, wovon ſie auch den Namen haben; nemlich lang und oben an der Spitze dick, nach dem Stiele aber ſpitz ablaufend, Fructus turbinatus. Sie haben zugleich einen angenehmen Geruch, ſüſſes Fleiſch, und laſſen ſich, wo ſie recht zeitig werden, ganz eſſen, ſonderlich die kleinern Sorten.

Ferrarius hat ſie auch von einem gewiſſen Sicilianer, durch den ſie bekannt geworden, **Spatafo**ren genannt, unter welchem Namen ſie noch bekannt ſind. Er führet aber S. 239 Limon Spatafora rheginus an, welche keine Perette iſt.

Zwiſchen den Peretten und den folgenden iſt gleichſam das Mittel, und eine ſehr kenntliche Art,

f) welche wir **Bergamotten** nennen, und zwar zum Unterſchiede der eben ſo genannten Birn, wovon ſie wegen der ähnlichen Figur den Namen führen ſoll, Limon Bergamotto.

Das Laub iſt oval und gegen den Stiel nicht ſpitz ablaufend, ſondern mehr denen Orangen gleichend, die Stiele haben auch ziemlich ſtarke Lappen, ſonderlich wenn der Baum friſch treibet. Die Frucht iſt, beſonders wenn ſie jung, den Peretten ähnlich; und unterſcheidet ſich an dem in merklicher Dicke in Geſtalt einer Säule drauf zurückbleibenden Staubwege.

Wenn die Frucht ihre Reiſe erhält, wird ſie mehrentheils rund, und hat das den folgenden eigene bittere, dabey aber etwas vorzüglich aromatiſches.

g) Die Bergamotten führen uns alſo zu einer andern Sorte, welche wir **Lumien**, Limea, nennen; dieſe haben ein knaſtiges, ſteifes, brüchiges Holz, treiben kurze Zweige: haben dicke, fleiſchigte, ſteife Blätter, mit einer glatten Oberfläche, von ovaler Geſtalt, vorne ſtumpf. Die Frucht iſt rund und bitter, und hat gemeiniglich etwas ähnliches von den Orangen, alſo oft auch eine dunklere Farbe als andere Limonen.

Unter dieſen Lumien iſt die merkwürdigſte, welche wir Adamsapfel nennen, pomum Adami, *Ferr.* 309. Sie verdienet alſo wegen ihrer kenntlichen Geſtalt beſonders bemerket zu werden. Denn die Frucht hat an der Spitze einen Abſatz in Geſtalt einer breiten Warze, um derſelben iſt ein Kring, welcher natürlich das Anſehen hat, als wäre er hinein gebiſſen worden, ſo daß man jeden Zahn beſonders erkennen, auch ſogar den gebliebenen Zwiſchenraum zwiſchen der öbern und untern Reihe Zähne unterſcheiden kann; daher ihr denn billig **Ferrarius** den Namen von Adamsapfel gegeben hat, gleich als wenn man den Biß des Adams noch darin erkennen könne.

h) Von denen Lumien iſt des Nutzens wegen eine andere Sorte unterſchieden, welche **Limen**, Lima, italieniſch Limea, genannt wird. An dieſen ſind die Früchte kleiner, Kugel rund, hellgelb von Farbe, und haben oben eine kleine Warze. Das Laub iſt kleiner, ſtumpf, oval und glatt; ſie treiben wenig krauſes Holz

i) Einige zu den Limonen gehörende Arten werden in Italien **Ponzinen** genannt; Ponzinum *Ferr.* 289. Sie ſind aber von den Lumien nicht genugſam unterſchieden, und gleichſam diejenigen Zwiſchen-Sorten,

ten, welche die Gränzen zwiſchen den Lumien, den Citronaten und denen folgenden Citronen zweifelhaft machen.

Alle Ponzinen haben eine runde Frucht, welche aber vorne mehr verlängert und ſpitzer iſt, als die vorigen Lumien; Sie haben auch nichts bittres in der Schelfe, ſondern einen angenehmen aromatiſchen Geſchmack: die Früchte ſind übrigens nicht ſo lang, und gröſſer und dicker als an denen folgenden Citronen; haben anbey einen mehr aromatiſchen Geruch; kommen den Citronaten ähnlich, nur daß das Fleiſch nicht ſo veſt noch ſchmackhaft iſt.

k) Die mehrſten übrigen Sorten von Limonen werden endlich unter dem Namen von **Citronen**, Limon, *Ferr.* 191 begriffen.

Die Eigenſchaften einer Citrone ſind:

1) Sperrhafte Zweige mit einzelnen Blättern, gemeiniglich mit kleinen einzelnen Stacheln beſetzt.

2) Schmale, oben und unten zugeſpitzte lanzenförmige Blätter.

3) Die Stiele daran ohne alle Lappen.

4) Länglichte, oben und unten zugeſpitzte, Früchte, gemeiniglich mit einem Abſatze an der Spitze.

5) Eine aromatiſche, nicht bittere, hell ſchwefelgelbe äuſſere Schelfe.

6) Weniges unſchmackhaftes Fleiſch.

7) Vielen ſehr ſauren Saft.

8) Wenige ſchmale weiſſe Kerne.

Man hat aber auch Citronen mit ſüſſem Saft, welche man doch wegen der ſpitzen langen Frucht, und wegen des lanzenförmigen Laubes nicht zu den Limen geſellen kann, mithin hieher rechnen muß. Dahin gehöret: Limon dulci medulla. *Ferr.* 229.

Die mehrſten Citronen ſind kleiner als Lumien, man hat aber auch ziemlich groſſe Limonen.

Die Schelfe iſt an den mehrſten glatt, an einigen doch mehr erhoben, als beym Limon Amalphitanus, *Ferr.* 203.

Die Citronen müſſen vielen Saft und wenig weiſſes Fleiſch haben, wir haben aber auch ſolche, bey denen es ſich umgekehrt verhält, und nennen ſie ſodann **dickſchalig**, und da die Citronen vornemlich des Saftes wegen genutzet werden, ſo ſind dergleichen dickſchaligte Früchte, welche gemeiniglich von auſſen das ſchönſte Anſehen haben und gröſſer, alſo verführiſch ſind, weniger geachtet, und ſo zu reden verhaßt.

Alle Citronen ſind eigentlich lang; wir haben aber auch deren, welche die runde Geſtalt der Lumien haben, als die Limon genuenſis. *Ferr.* 201.

Da man die Citronen am Eſſen gebraucht, nicht allein um durch den ſauren Saft den Gerichten eine angenehme Schärfe zu geben, ſondern auch durch die aromatiſche Schelfe ihren Geſchmack zu erheben, und wir nach unſerer Mundart alle Limonen, die wir zu dieſem Ende gebrauchen, Citronen nennen; ſo ſoll keine Citrone etwas bittres haben.

Ferrarius macht zwar noch einen Unterſcheid unter Limones citrati p. 263. Ich weiß aber für ſolche keine hinlängliche Kennzeichen anzuführen, wie denn dieſer **Ferrarius** überhaupt ſeine Benennungen und Eintheilungen ſehr willkürlich macht.

l) Es iſt noch eine Gattung übrig, die ſich ſehr kenntlich unterſcheidet, und gleichſam das Mittel zwiſchen den Citronen und Citronaten iſt: Ich will ſie zum Unterſcheide **das Limöngen** nennen, weil

ſie

ſie die kleinſten Früchte von allen hat, und ſich vor andern vorzüglich geachtet macht. Ferrarius beſchreibt ſie unter dem Namen Limon puſillus calaber p. 209. weil Calabrien ihr Vaterland iſt. Sie wird auf italieniſch Limonzello genannt.

Sie treibet zärtlicher Holz als eine der übrigen; macht häufige mit vielen kleinen Stacheln beſetzte Zweige, und an ſolchen die Augen nahe bey einander; hat alſo häufige Blätter, und macht eine dichtere Krone als eine der übrigen Limonen.

Die Blätter ſind glatt, oben dunkelgrün, klein, fleiſchigt, oval; haben einen ziemlich merklich ausgezackten Rand, wie die von den Citronaten, und an der weißlichten Unterfläche kenntliche Schweißlöcher, wenn man ſie gegen das Licht hält.

Die Stiele haben kleine Lappen wie die Orangen.

Die Blumen kommen häufig traubenweiſe, ſind klein, weiß, von angenehmen Geruch, und haben nichts rothes wie die andern Limonen.

Sie blühen zweymal im Jahre, im Anfange des Sommers und im Herbſte, ja den ganzen Sommer hindurch.

Die Früchte ſind oval mit einer etwas hervorſtehenden Spize.

Die Schelfe iſt vorzüglich glatt und gelind anzufühlen, hat einen ſanften und angenehmen Geruch, und Anfangs eine grüngelbe, am Ende aber eine blaßgelbe Farbe.

Unter der äuſſern Schelfe iſt faſt gar kein weiſſes Fleiſch, ſondern die ganze Frucht iſt mit grüngelblichen Saft von einer angenehmen Säure angefüllet, welcher mehrentheils in zwölf Fächer getheilt iſt, und in der Mitte faſt gar keine Hölung läßt.

Man

Man hat deren zweyerley Art, die groſſen und die kleinern: Jene ſcheinen dieſe Frucht zu einer Lima zu erklären. Die kleinern ſind die ſchmackhafteſten; man iſſet ſie in Neapolis roh, ſo wie ſie iſt, mit der Schelfe. Bey uns iſt ſie zum roheſſen zu herbe; Man ſchneidet die Frucht in dünne Scheiben auf eine Schüſſel, beſtreuet ſie ſtark mit Zucker, und läßt ſie einige Stunden ſtehen, bis der Zucker geſchmolzen iſt und ſich mit dem Saft vermiſcht hat, da denn der Geſchmack davon überaus angenehm, auch für Kranke eine rechte Erquickung iſt, wenn der ſaure Saft von dem Zucker temperirt, und durch das aromatiſche der Schelſe gewürzt wird.

Die kleinern ſind die wohlſchmeckendſten, wenn ſie zur Vollkommenheit kommen, aber auch ſonſt die ſaureſten. Man nennet ſie des Wohlſchmacks wegen Limonzello a guzza appetito.

§. 284.

Man findet in den Verzeichniſſen der oſtindiſchen Gewächſe noch verſchiedene Arten von Agrumen angeführet, welche beſonders bemerkt zu werden zu verdienen ſcheinen. Die Beſchreibungen davon ſind mir aber nicht deutlich genug, um darüber zu urtheilen.

In *Rumphii* Theatro amboinenſi T. XXV. bis XXXV. werden uns dergleichen verſchiedene abgebildet, da er Limonen, deren Blätterſtiele merklich groſſe Lappen haben, darſtellet; Seine Zeichnungen ſcheinen aber nicht zuverläßig genug zu ſeyn.

In *Burmanni* Theſauro Zeylanico, p. 39 & 143. werden einige ſehr merkliche Zeylonſche Arten von Orangen und Limonen erwähnet, unter andern eine Limone,

Limone, welche Früchte in der Gröſſe einer Weintraube oder eines Taubeneyes, und Blätter wie der Maſtixbaum hätte, und vielleicht einerley iſt mit der von Osbeck in deſſen Reiſe S. 249 beſchriebenen kleinen Citrone, in der Gröſſe einer Kirſche, unter dem Namen Kamkatt.

Sloan erzählet uns in Cat. Plant. Jam. p. 208. gleichfals verſchiedene beſondere Arten.

§. 285.

Da uns ein deutliches Verzeichniß von denen beſten Sorten von Agrumen fehlet, welche entweder des Nutzens, oder der Schönheit, oder der Seltenheit wegen bey uns zu ziehen der Mühe werth iſt, ſo wird nicht undienlich ſeyn, wenn ich hier davon einige Nachricht gebe, auch beyläufig diejenigen bemerklich mache, welche den Platz und die daran zu wendende Mühe gar nicht zu verdienen ſcheinen.

I. Pomeranzen oder bittere Orangen. §. 277.

1) **Die gemeine bittre Pomeranze**, Aurantium vulgare. *Ferr.* 374.

Dieſe giebt den ſchönſten Baum; iſt am wenigſten zärtlich; trägt am beſten; hat angenehm riechende Blüthe, und die brauchbarſten Früchte.

Man hat deren verſchiedene Abwechſelungen, welche nichts beſonders voraus haben, und gröſtentheils durch zufällige Kennzeichen unterſchieden werden. Z. E.

a) Aranzo aguſtarolo *Volk.* I. 183. welche früher reif werden ſoll.

b) Die Aranzo Limonato, *Volk.* I. 201. deren Farbe heller als die von den übrigen iſt.

c) Die

c) Die Aranzo acuminato *Volk.* II. p. 205. an welchen die Früchte oben eine vorſtehende Spitze haben.

2) **Die Hermaphrodit-Pomeranze,** Malum aurantium hermaphroditum ſive corniculatum *Ferr.* 407. *Volk.* I. 191. Aranzo hermaphrodito coronato, *Volk.* II. 188. b.

An dieſer ſind die Staubfäden mit der Frucht unten zu Zeiten zuſammen gewachſen, bleiben alsdenn und wachſen an der Frucht als Hörner aus, oder es bleibt zwiſchen zwey dergleichen Staubfäden eine Ritze oder Hölung; oft iſt die Säule auf der Frucht auch getheilet. Daher die reifen Früchte allerley wunderliche Geſtalten annehmen, welche zu der Benennung Anlas gegeben haben, und ſie geachtet machet; aber auch den Gebrauch der Früchte hindern, indem die Fächer im Marke unordentlich ſind und nicht ſo vielen Saft haben. (§. 273)

3) **Die Pomeranze mit der gefüllten Blume,** Aurantium flore duplici, *Ferr.* 391. *Volk.* I. 201.

Sie hat hübſches groſſes grünes Laub; groſſe Blumen, und bringt allerley wunderliche Geſtalten von Früchten hervor. Der Saft iſt nicht in ſo ordentliche Fächer getheilet, wie an den übrigen, daher ſie auch genant wird Aranzo col fior e ſugo doppio, *Volk.* I. 202.

4) **Die krauſe Orange von Candia,** Aurantium ſicciore medulla hibernum *Ferr.* 379.

Aranzo di Candia, à Melonrizzo di Scorza verde rugoſa.

Aranzo Gigante verrucoſo, *Volk.* II. 174. Aranzo da Candia, ib. 177. Aranzo dolce con foglia rizza, ib. p. 183 & 238. b.

Hat

Hat die gröſsten krauſen Blätter, und eine groſſe krauſe Frucht; iſt ſchon oben erwehnet worden; (§. 277) gehöret unter die ſüßſaftige Orangen; die Früchte müſſen gebraucht werden, weil ſie noch grün ſind, und eben anfangen, ſich zu färben; ſonſt wachſen ſie immer weiter, werden aber inwendig trocken. Die jungen Früchte ſind gemeiniglich ſchwarzgrün.

5) **Die Eckern=Orange**, Aurantium ſtellatum & roſeum, *Ferr.* 393. Aranzo della roſa, *Volk.* I. 202. Aranzo Coronato, della Roſa, ib. II. p. 188.
Alſo genannt, weil der untere Kelch gröſſer und fleiſchigter als an andern Sorten iſt, die nemliche Farbe von der Frucht annimmt, und, wenn die Frucht gleich abfällt, doch in Geſtalt einer kleinen Frucht oder der Schale von einer Ecker oder Eichel an dem Baume zurück bleibet.

Die Früchte von dieſer Eckern=Orange werden auch mehrmalen ungeſtaltet.

Der Baum ſiehet artig aus, wenn daran nach abgefallenen Früchten mehrere von jenen Kelchen zurück geblieben, und wie kleine Früchte ausgewachſen ſind.

6) **Die Bouquet=Orange**, Aurantium criſpo folio, *Ferr.* 389.

Aranzo con foglia criſpa & rotonda, *Volk.* II. 177. 182.

Dieſe hat breite grüne übergebogene Blätter, und bringet ſolche häufig und dicht in einander ſitzend, gleichſam Büſchelweiſe hervor, woher ſie den deutſchen Namen hat.

Sie iſt merkwürdig, weil die Stiele der Blätter faſt gar nicht geflügelt ſind, die Blätter ſind vorne ſtumpf und gleichſam geſpalten.

Die

Die Früchte ſind platt, breit, und kleiner, als an den gemeinen Pomeranzen. Sie haben oben einen eingebogenen Kring.

7) **Die Türkine,** Aurantium virgatum, *Ferr.* 393. Aranzo fiamato, *Volk.* I. 195.

Dieſe hat ſchmale Blätter von allerley Geſtalt; nemlich einige ſind ungeſtaltet und gleichſam angefreſſen, folia eroſa. Dagegen hat ſie deſto häufiger Blätter, und macht einen ſchönen Baum und Krone.

8) **Die Pomeranze mit dem Weidenblatte,** Aranzo con foglio ſtrettiſſimo. Malus Arantia Lauri anguſtis foliis, *Herm.* L. B. p. 407.

Dieſer iſt ſchon oben erwehnt worden (§. 277); ſie trägt häufig und macht einen ſchönen Baum.

9) **Die gereifelte Pomeranze,** Aurantium ſtriatum, *Ferr.* 397. Aranzo incanellato dolce e Mellonato, *Volk.* I. 193. Aranzo ſtriato dolce, *Volk.* II. 184.

Dieſe hat beſonders geſtaltete Früchte, welche durchaus in der Länge gereifelt ſind, und unten etwas ſpitz abfallen. Ihr ſüſſer Saft macht ſie ſonſt unbrauchbar. Die Furchen ſind ziemlich tief.

10) **Die Zwergpomeranze,** Aurantium Sinenſe, *Ferr.* 433. Aranzo nanino da China, *Volk.* I. 207.

Iſt eine Art von Misgeburt, an welcher alle Theile verkleinert ſind; Sie hat gar kleine Blätter, und Früchte in der Gröſſe einer Haſelnuß; Ein ſolches Bäumgen iſt gut, um es in einem Zimmer vor dem Fenſter zu ſtellen.

II.

II. Pomeranzen mit geſchecktem Laube, Aranzi fiamati.

Unter allen Pflanzen kenne ich keine, die auf ſo mancherley Art mit geſchecktem Laube ſpielen, als die Agrumen überhaupt und die Hülſen; und unter denen Agrumen ſind vornemlich die buntlaubigten Pomeranzen merkwürdig, welche ich um deswillen hier beſonders anführe, weil die Engländer und Holländer aus den Pflanzen mit geſchecktem Laube viel Weſens machen, da ſonſt wahre Kenner ſie als eine Krankheit anſehen und verachten.

Bey allen geſcheckten Blättern nimmt die Oberfläche derſelben auf einige Diſtanzen ſtatt der gewöhnlichen, eine mehr ins helle fallende, Farbe an; erfolget die Veränderung aus einer Schattirung von der weiſſen Farbe, ſo nennen wir ſie **verſilbert**. Hingegen **verguldet**, wenn die Veränderung gleichſam durch einen Zuſatz von einer gelben Farbe gewirket iſt.

Iſt das geſcheckte nicht auf gewiſſe Diſtanzen, z. E. zwiſchen zwo Nerven oder Ribben, ſondern die Oberfläche hat nur hie oder da unordentliche Flecken, ſo nennen wir ſie **gefleckt**, dieſemnach habe ich bey mir folgende geſcheckte Arten von Pomeranzen:

a) **Die verguldete Hermaphrodite**, iſt vermuthlich durch einen Zufall aus der oben No. 2 erwehnten Hermaphrodite entſtanden, und für diejenigen, die das geſcheckte lieben, die ſchönſte.

b) **Die verſilberte Türkine**, Aurantium ſtriatum, *Ferr.* 104. Aranzo Turco rigato con foglia ſtretta, *Volk.* I. 197. muß gleichfals aus der oben erwehnten Nr. 7 entſtanden ſeyn; indem die Zweige, wenn

wenn der Baum recht friſch wächſt, das Bunte verlieren und gröſſer werden.

c) **Die krauſe gereifelte ſcheckigte Pomeranze**, Aranzo fiamato, *Volk.* II. 194. hat nur hin und wieder Blätter, welche auf eine geringe Diſtanz geſcheckt ſind.

d) **Die bunte engliſche Pomeranze mit verſilbertem Laube**, Aranzo con frutto & foglia variegato, *Volk.* II. 192.

e) **Die gemeine Pomeranze mit halb verguldetem Laube**, Aranzo rigato con foglia larga, *Volk.* I. 199. Riche depouille, ib. II. 192. Das geſcheckte darin iſt nur aus dem Schwefelgelben ſchattirt.

f) **Die krausblättrige verſilberte Pomeranze** iſt einſtmals zu Salzdahlen an einem gemeinen Pomeranzenbaum zufälliger Weiſe entſtanden.

g) **Eine aus der Bizarrie entſtandene verſilberte Pomeranze.**

h) **Die verſilberte Zwerg-Orange**, Aranzo nanino con il frutto & foglia variegata, *Volk.* II. S. 204. *b.* Pomin di Dama, ib. p. 206. iſt die nützlichſte, aber auch die weichlichſte Sorte.

i) **Die verguldete Zwerg-Orange.** Beyde Varietäten ſind aus der gemeinen Zwerg-Orange entſtanden.

k) Letzlich iſt noch eine andere aus der Bizarrie entſtandene Spielart hieher zu rechnen, nemlich die ſchon oben (§. 277) erwehnte **rothe Pomeranze**, Aranzo col fior & foglia rubicante à roſſegiante, *Volk.* II. 197. 238. an welcher alle jung getriebene Schüſſe und Früchte ſchwarz-purpur-braun ſind,

auch

auch die Blumen auswendig eine röthliche Fläche haben. Ich werde dieſer unten weiter gedenken.

Es iſt noch übrig, einige Abänderungen anzuführen, die nichts vorzügliches ſchönes haben; jedoch von einigen der Seltenheit wegen geſucht werden mögten, aber da ſie unbrauchbar ſind, billig verabſäumet werden ſollen.

12) **Pomeranzen mit halb ſaurem Saft,** Aranzo di mezo ſapore, *Volk.* II. S. 174.

Denn da wir den Saft der Orangen der angenehmen Säure wegen am Eſſen, oder zum Punſch zu nehmen pflegen, ſo verderben wir mit den halb ſauren den Geſchmack, wiewol man in Italien den Saft davon zum Braten ißt.

13) **Süßſaftige Pomeranzen,** Aurantium dulce, *Ferr.* Aranzo dolce, *Volk.* I. 187.

Mit dieſer hat es gleiche Bewandniß; der Saft an ſich iſt ſüß, und doch mit einer Bitterkeit verknüpfet, daher man ihn nicht ſo wie von den Appelſinen eſſen kann. Dieſe ſüßſaftige Pomeranzen ſind um ſo gefährlicher, da man ſie äuſſerlich von der gemeinen Pomeranze faſt nicht unterſcheiden kann. Die übrigen ſüßſaftigen, als die gereifelte Nr. 9. die Türkine Nr. 7. und die krauſe von Candia Nr. 4. unterſcheiden ſich in der Frucht.

14) **Die ſüßſchaligte Pomeranze.**

Dieſe findet ſich unter meinen Zeichnungen mit der Beſchreibung, daß die Schelfe ſüß, der Saft aber ſauer ſey. Des *Ferrarii* Aurantium dulci cortice iſt ein Adamsapfel.

15) **Die dickſchaligte Pomeranze,** Aranzo di ſcorza groſſa.

Dieſe haben wenig Saft und viel Fleiſch; Man wird alſo betrogen, wenn man dergleichen äuſſerlich anſehnliche Früchte des Saftes wegen aufſchneidet, und nur wenig Mark darin findet.

16) **Die kleinen Pomeranzen**, Aranzo nano, *Volk.* II. 204.

Die Frucht iſt am Stiel gereifelt, die Blätter ſtumpf.

Dieſe tragen zwar häufig und ſetzen die Früchte Traubenweiſe an; weil ſolche aber klein und mager ſind, iſt weder die Schelfe noch der Saft brauchbar.

17) **Die Citronat-Pomeranze**, Aranzo cedrato, *Volk.* I. 185. 203.

Hat eine dicke Schelfe und fällt oben etwas ſpitz; iſt höckerigt wie eine Citronat. Des *Ferrarii* Aurantium citratum ſcheint eine Pompelmuß zu ſeyn.

18) **Die Citron-Pomeranze**, Aranzo limonato, *Volk.* I. 201.

Iſt heller von Farbe und hat oben eine Warze; auch auf der Oberfläche kleine Warzen.

19) **Die krausblättrige Pomeranze**, Aurantium foliis criſpis.

Aranzo con foglia rizza, *Volk.* I. 189.

Das krauſe Laub hat das Anſehen, als wäre der Baum krank. Die Frucht iſt ſonſt brauchbar.

20) **Die Kluſter-Pomeranze**, Aranzo racemoſo bianco.

Bringt die Früchte Traufelnweiſe, ſolche ſind klein, hellgelb, etwas platt.

§. 286.

So viele Veränderungen von Orangen wir haben, ſo wenige Abwechſelungen ſind 2) von den **Appelſinen** zu merken (§. 278).

Man

Man zweifelt zwar, ob die Chineſiſchen ſüſſen Orangen, Pomo da Sina, *Volk.* I. 193. 185. nicht von den Portugieſiſchen unterſchieden wären; indem dieſe etwas krauſere ſüſſe Schale, dicker Fleiſch, und mehr ſäuerlichen Saft; jene aber glattere, plattere Früchte mit ſüſſern Safte, aber etwas bitterer Schelſe, hätten: Ferrarius bildet aber eben Fig. 427 eine Frucht von Aurantio Olyſiponenſi als platt und dünnſchalicht ab, und ſo ſind auch die von dort her zu uns kommende Früchte.

In meiner Samlung habe ich Bäume, welche länglichte ovale Früchte, mit einer krauſen, unebenen, Schelſe, und etwas dickern weiſſen Fleiſche bringen; Ich finde aber dieſen Unterſcheid zu gering, um daher eine beſondere Sorte zu beſtimmen.

Dagegen iſt die Appelſine mit rothem Safte beſonders merkwürdig. Aurantium ex Inſulis Philippinis purpurei coloris medulla, *Ferr.* 429. In dieſer iſt der Saft dunkel-purpur-roth; ſonſt von ſehr guten ſüſſem Geſchmack.

Es iſt bey mir geſchehen, daß ein Freund, der dergleichen Früchte ſahe, davon nach Hauſe nahm, um ſeine, eben ſich guter Hofnung befindende, Frau damit zu erfreuen; dieſer war in dieſer Jahrszeit die Frucht etwas neues; biß alſo auf einmal hinein; ward aber höchſtens erſchrocken, wie blutrother Saft ihr um die Finger lief, und nahm als ein übles Zeichen, daß der Saft einer Appelſine ſich in Blut verwandelt hätte: der Mann hatte auch alle Mühe, ſie zu überzeugen, daß ſolches natürlich ſey. Indeſſen ſcheint die Röthe nur eine zufällige Eigenſchaft zu ſeyn, indem ich an dem nemlichen Baum bey naſſen kalten Jahren Früchte von der gewöhnlichen gelben

Farbe gehabt habe: Wenn die Früchte ſonſt rechte Sonne haben, pflegt die äuſſere Schelfe an der Sonnenſeite einen röthlichen Fleck zu erhalten, woran man ſie zuverläßig erkennet.

§. 287.

3) Von denen **Pompelmuſen** (§. 279) ſind mir folgende fünf Arten bekannt.

1 **Die gröſte oſtindiſche Pompelmuß**, Aurantium maximum, *Ferr.* 437. Limio decumanus Pompelmœs, *Rumph.* Herb. Amb. T. I.

Bringt groſſe Blätter in der Länge eines Fuſſes.

2) **Die oſtindiſche krausblättrige Pompelmuß**, *Volk.* T. II. 169.

Hat krauſere umgebogene Blätter, wächſt nicht ſo ſtark, und hat kleinere Früchte, unten zugeſpizt; trägt häufig.

3) **Die weſtindiſche glattblättrige Pompelmuß.**

Hat kleinere Früchte und Blätter wie die erſte.

4) **Die oſtindiſche rothe Pompelmuß**, Malus Arantia indica Pumpelmus dicta medulla ruffeſcente, *Herm.* Hort. Lugd. bat. p. 405.

Hat ovale ſchmale platte Blätter, und purpur rothen Saft, wächſt nicht ſo ſtark wie die übrigen.

5) **Die ſtachlichte geſcheckte Pompelmuß.**

Hat krauſe, zu Zeiten mehr gefleckte, als geſcheckte Blätter, bringt die Früchte Traubenweiſe; ſcheint aber nur eine aus den Kernen von jener krauſen zufälliger Weiſe entſtandene Spielart zu ſeyn.

§. 288.

4) Von den **Citronaten** (§. 282) ſind diejenigen die beſten, welche das dickſte Fleiſch haben, weil daraus in Italien die grüne Citronat oder Succade bereitet wird. Folgende Sorten ſinde Anmerkungs werth:

1) **Die groſſe Bondolot-Citronat**, Malum citreum vulgare ſalodianum, *Ferr.* 57. Cedro groſſo bondolotto, *Volk.* I. 113.

Iſt die größte von allen; die Früchte ſind oval, zugeſpitzt. Eine Frucht wiegt in Italien über fünf bis zehn Pfund. Das Fleiſch hat etwas bieſenhaftes im Geſchmack.

Sie ſoll den Namen haben von den Bologneſer Würſten, Bondolo genannt, denen ihre Geſtalt gleichet.

2) **Die glatte Bondolot-Citronat**, Cedro grande liſcio Bondolotto, *Volk.* I. 119.

Kommt der vorigen in Gröſſe und Geſtalt gleich; der Baum iſt vor allen andern ſtachlicht, und aus den Stacheln kommen zu Zeiten Blumen. Die Frucht iſt am Stiele gereifelt, faſt glatter als die vorige.

3) **Die groſſe genueſiſche Citronat**, Cedro genueſe ordinario, *Volk.* I. 115. Malum citreum vulgare, *Ferr.* 61.

Hat ſchmale, lange, bald zugeſpitzte, bald ſtumpfe Blätter.

Die Frucht iſt gemeiniglich lang, walzenförmig, aber in der Form ſehr veränderlich, und zu Zeiten auch rund; die Blumen kommen Traubenweiſe häufig an der Spitze der Aeſte.

Hievon wird eigentlich die Succade gemacht.

4) **Die beulichte Citronat**, Cedro Mandolatto, o gropoloſo. Malum citreum vulgare belluatum, *Ferr.* 65.

Iſt gereifelt.

5) **Die florentiniſche Citronat**, Limon citratus, *Ferr.* 263. Cedro di Fiorenza, *Volk.* I. 123.

Hat kurze Stacheln, kleine Blätter, eine eyrunde zugeſpitzte Frucht, von angenehmen Geruch, bringt die purpurfarbene Blumen einzeln.

6) **Die Juden-Citronat**, Cedro col pigolo, *Volk.* I. 121.

Iſt die Frucht, welche die Juden bey ihrem Lauberhüttenfeſte gebrauchen, und Eſſerich nennen; ſie iſt klein, oval, und hat eine weit herausgehende, etwas abgeſonderte, Spitze.

7) **Die Citronat mit gefüllter Blume**, Limon citratus alios includens, *Ferr.* 271. Cedro di fior, e ſuggo doppio, *Volk.* I. 117.

Dieſe bringt wunderliche Misgeburten von Früchten. S. Cedro a Ditela o moltiforme, *Volk.* I. 115. Malum citreum multiforme, *Ferr.* 75.

8) **Die Kürbis-Citronat**, Malum citreum cucurbitinum vulgare, *Ferr.* 67. Cedro a Zuchetta, o cucurbitado, *Volk.* II. 42.

9) **Die kleine Citronat**, Malum citreum vulgare paruum, *Ferr.* 58. Cedro piccolo ordinario, *Volk.* I. 124.

Dieſe macht nur einen kleinen Baum, hat zierlich Holz, kurze dunkelgrüne Blätter; kleine Früchte, welche den Staubweg als einen ſtumpfen Stachel behalten, und für die leckerſten gehalten werden.

10) **Die florentiniſche Citronat**, Cedro da fiorenza, *Volk.* I. 123.

Hat kleine dünne gekerbte Blätter, nebſt kurzen Stacheln.

11) Die Ecker-Citronat, Cedro Coronato, della Ghianda, *Volk.* II. 45.

Hat einen fleiſchichten Kelch, wie die Eckern-Pomeranze.

§. 289.

5) Von den Peretten ſind zu bemerken: (§. 283)

1) Die kleine Perette, Limon pyri effigie vulgo Peretta minor, *Ferr.* 231. Limon Peretto Spadafora, *Volk.* I. 141. II. 116-118.

Iſt klein, oben platt, wohlſchmeckend; behält den Saamenweg als eine Spitze.

2) Die groſſe Perette, Peretta major, *Ferr.* 233. Limon Peretto, *Volk.* I. 139.

Iſt gröſſer als die vorige, oben nicht ſo platt.

3) Die geſtreifte Perette, Peretta ſtriata Martelletti, *Ferr.* 235. Limon Peretto incancellato, *Volk.* I. 139.

Iſt gereifelt.

4) Die ſüſſe Perette.

Iſt nicht ſo bitter und ſcharf im Geſchmack wie die übrigen; da ich eben keine Gelegenheit habe, die Früchte davon zu unterſcheiden, ſo zweifele, ob ſie von der erſtern hinlänglich unterſchieden ſey.

5) Die ſpaniſche Perette iſt vermuthlich die Peretto perzonzino, *Volk.* I. 139.

Hat eine hervorſtehende Spitze.

6) Die Perette mit gefüllter Blume, Peretto di fior doppio, *Volk.* II. 116.

Iſt an der Spitze erhoben, und am koſtbarſten zum Eſſen. Die Blumen ſind nicht allemal gefüllt.

§. 290.

6) Die **Bergamotten** macht eigentlich die oben ſchon beſchriebene einzige Sorte aus, (§. 283) nemlich

1) Limon Bergamotto, *Volk.* I. 155. II. 142. Derſelbe unterſcheidet zwar

Die krausblättrige Bergamotte, Limon Bergamotto con foglia rizza, und

Die ſchlichtblättrige, Limon Bergamotto con foglia liſcia.

Aus deren Schelfe wird in Italien das Bergamotöl gemacht.

Man ſammlet davon die jungen Früchte, wenn ſie abfallen, oder in der Gröſſe einer Bohne ſind, und trocknet ſie auf; wenn man alsdenn nur ein wenig davon abſchabet, geben ſie einen angenehmen Geruch und Geſchmack in dem Munde.

Sie dienen alſo, wenn man in Zimmer kommt, wo ein übler Geruch iſt.

Es hilft auch für einige aus dem Magen kommende Koliken, wenn man einen Theil von einer Frucht abſchabet, und mit Waſſer einnimmt.

Wenn man ein dünnes Stück von der Schelfe einer ſolchen kleinen getrockneten Bergamotte abſchneidet, und in Wein wirft, wird es ſich hin und her bewegen, ſo wie ſich das in den Bläsgen vorhandene flüchtige und verdickte Oel auflöſet; die zerſchnittene Bläsgen müſſen aber unten liegen.

§. 291.

7) Zu den **Lumien** (§. 283) gehören:

1)

1) Die ſchon beſchriebene Adamsapfel, Pomum adami, *Ferr.* 313. Pomo d'adamo, *Volk.* I. 167. II. 137.

Sie ſind vortrefflich zum Einmachen mit Zucker, man kann den Saft davon am Eſſen gebrauchen, aber nicht die etwas bittre Schelfe.

2) Die valentiniſche Lumie, Lumia valentina, *Ferr.* 327. Limea di Valenza, *Volk.* I. 147.

Iſt groß, rund.

3) Die ſpaniſche Lumie, Lumia Hieroſolymitana ſ. Hiſpanica, *Ferr.* 319. Limea di Gallitia, *Volk.* I. 149.

Hat etwas ähnliches von den Adamsapfeln.

4) Die römiſche Lumie, Lima Romana piorum in hortis, *Ferr.* 335. Lima Romana.

Hat nichts beſonders.

Die mehrſten übrigen Lumien haben gemeiniglich etwas ähnliches von einer oder andern der übrigen Sorten, und werden daher benannt. Als da ſind:

5) Die Orangen-Lumie, Lumia aranzata.

Iſt rund, beynahe Orangenförmig und von dunkler Orangenfarbe.

6) Die Citronat-Lumie, Limon citratus lævior, *Ferr.* 263. Lumia cedrata.

Hat eine rauhe erhobene Schelfe, und die Form einer Citronat.

7) Die Peretten-Lumie, Limon Perettæ conſimilis, *Ferr.* 237.

Hat Früchte beynahe von der Form der Peretten, aber von bitterm Geſchmack.

8) Die Citron-Lumie, Lumia Limonata, *Volk.*

Hat

Hat dicke runde Blätter. Die Früchte gleichen zwar den Citronen, haben aber bittres Fleiſch und Schelfe, können alſo an keinem Eſſen gebraucht werden.

9) Die Ballförmige Lumie, Limon puſilla pila, *Ferr.* 207. Puſilla pila, *Volk.* II. 122.

Hat eine ganz runde Frucht.

10) Die lange Lumie, Lima Longa. Limon Liguſticum, *Volk.* I. 149.

Hat länglichte Früchte.

11) Die Gold-Lumie, Lima citrata oblonga ſive ſcabioſa & monſtroſa, *Ferr.* 337. Lumia monſtroſa con frutto dorato e verrucoſa, *Volk.* II. 63. 162.

Die Frucht iſt groß, lang, vorne zugeſpitzt, von dunkler leuchtender Orangenfarbe; daher ſie die Holländer Goude Limoen nennen. Sie iſt über und über mit Warzen und Beulen beſetzt, daher für das Anſehen eine der ſchönſten Früchte; zum Gebrauch aber auch die unbrauchbarſte wegen der ſtarken Bitterkeit.

Dem brüchichen ſchwammigten Holze nach, ſollte man ſie für eine Citronat halten. Der Baum macht einen heßlichen warzigten Stamm.

12) Die gefüllt blühende Lumie, Lumia d'Olanda di fior doppio.

Hat eine runde Frucht, vorne mit einem Abſatze.

13) Die Eckern-Lumie, Lumia coronata.

Iſt von Form wie die Orangen-Lumie, hat aber wie die Eckern-Orange einen groſſen gefärbten Kelch.

§. 292.

8) Von denen Limen, Lima (§. 283) kenne ich folgende Arten:

1)

1) Die ſüſſe Tettine, Lima dulcis, *Ferr.* 333. Lima dolce, *Volk.* I. 165. holl. Soet Limonetje.

Hat eine kleine runde blaßgelbe Frucht, welche oben gleichſam platt gedruckt iſt, und eine merkliche hervorſtehende kleine Warze hat, welche zu ihrer Benennung Gelegenheit gegeben. Die Frucht hat wenig Fleiſch, und iſt faſt durchaus mit Saft angefüllt, der ſüß von Geſchmack iſt, daher einige an der Frucht einen Wohlſchmack finden. Man ißt ſie, wie eine Appelſine, roh, oder in Scheiben geſchnitten mit Zucker.

Der Baum hat glatte grüne ovale Blätter, und im Wachsthum viel ähnliches von den Adamsäpfeln, daher die Gärtner jene Evaapfel zu nennen pflegen.

2) Die ſaure Tettine, Lima acris, *Ferr.* 333. Kommt der vorigen in allen ähnlich, auſſer, daß der Saft ſauer iſt, daher man ſie nicht anders als eine Varietät von jener anſehen kann.

Man unterſcheidet die ſaure vornemlich an der auſſen röthlichen Blume; wie man denn überhaupt an allen Limonen die ſüſſen erkennet, daß ihre Blumen ganz weiß, an den übrigen aber auswendig roth ſind. Eine Regel, die doch wieder bey der Bergamotte eine Ausnahme findet, als welche weiß blühet, und doch ſauren Saft hat.

Die ſaure Tettine iſt auch etwas dunkler von Farbe, und die Blätter von der ſüſſen haben einen angenehmern Geruch.

§. 293.

9) Die Ponzinen (§. 283) ſind zwar von anſehnlichen Früchten, aber von keinem Gebrauch, als etwa zum Einmachen. Hier ſind indeſſen die Namen der vornehmſten:

1)

1) Die rothe Ponzine, Limon ponzinus rubens, *Ferr.* 293.

Treibt groſſe rothe Schüſſe, welche gerade in die Höhe ſtehen. Hat eine ins eyförmige fallende Frucht, welche Anfangs roth iſt; Man ſieht den Baum für eine Citronat an, das ſüſſe Fleiſch fehlt.

2) Die neapolitaniſche Ponzine, Limon ponzinus in hortis Matthæjorum, *Ferr.* 295.

Iſt ründer als die vorige.

3) Die paduaniſche Ponzine, Ponzino regino da Padua, *Volk.* II. 129. Limon Ponzinus chalcedonicus, *Ferr.* 297.

Hat eine länglichte vorn ſtumpfe Frucht mit vielem Fleiſche, auswendig höckericht.

4) Die wohlriechende Ponzine, Ponzino Liguſticus, *Ferr.* 289.

Hat angenehm Fleiſch, die Frucht fällt etwas ins runde.

§. 294.

10) Zum Geſchlechte der Citronen (§. 283) werden unzähliche Arten gerechnet.

Man unterſcheidet ſie in a) ſaure und b) ſüſſe.

a) Von den Sauren rathe ich nur folgende zu ziehen.

1) Gemeine Citronen, Limon vulgaris, *Ferr.* 191. Limon vulgare, *Volk.* I. 153.

Dieſe haben ſperrhaftes Holz mit Stacheln, einzelne, ſchmale, dünne, oben und unten zugeſpitzte, hellgrüne Blätter, und eine länglichte Frucht von hellgelber Farbe, (die wir davon Citronengelb nennen) mit ziemlich glatter, aromatiſcher, nicht bitterer Schale, wenigem unſchmackhaften Fleiſche, vie-

lem

lem ſehr ſauren Safte, in mehrentheils acht Fächern; einzelne länglichte Saamen.

In Anſehung der Form treffen wir bey den Früchten groſſe Veränderungen an, wie man an den gekauften Citronen ſieht: denn einige ſind mehr rund, andre länglicht, walzenförmig, oben oder unten zugeſpitzt: einige haben oben an der Frucht einen merklichen Abſatz oder Ring; Alle dieſe werden aber unter dem Namen der gemeinen Citronen begriffen, ſo lange ſie nicht im Laube oder der Frucht ein beſonders Kennzeichen haben. Da ſie aber alsdenn gemeiniglich eine kleine Bitterkeit haben, und zum Gebrauch untüchtig werden, überhaupt aber im Anſehen einen weniger hübſchen Baum als andre Agrumen machen, ſo will nur einige, am mehrſten zu unterſcheidende, kennen lehren, damit man ſich nicht durch deren Namen verleiten laſſe, etwas beſonders davon zu erwarten.

2) **Die gemeine gereifelte Citrone,** Limon ſtriatus vulgaris, *Ferr.* 247. Limon incanellato, *Volk.* I. 133.

Unterſcheiden blos die Furchen in der Frucht. Man hat deren lange und runde.

3) **Die gereifelte Citron von Malfetta,** Limon incanellato da Malfetta.

Iſt mehr Birnförmig und hat nicht ſo tiefe Furchen.

Die Limon Striatus amalphitanus, *Ferr.* 249. ſcheint eine Lumie zu ſeyn.

4) Limon incomparabilis, *Ferr.* 223. Limon non ha pari, *Volk.*

Eine runde ovale den Citronaten ähnliche Frucht, mit vielem Fleiſche, welche den Namen nicht verdient.

5) Limon imperialis, *Ferr.* 225.

Hat

Hat die Form von einer gemeinen Citron, iſt aber gröſſer und länger.

6) Limon a Rio, id eſt Rivo, *Ferr.* 213.

Hat einen angenehmen Geſchmack, und kommt darin den Citronaten, in der Form aber den gemeinen Citronen gleich.

Hat oft ungeſtalte Früchte.

7) **Die Citronat-Limon,** Limon ceriefcus. *Ferr.* 199.

Iſt das Mittel zwiſchen einer Lumie, Citronat, und Citrone von runder Form.

8) **Die kürbisförmige Limone,** Limon cucurbitado, *Volk.*

Hat nichts merkwürdiges.

9) Limon melaroſa, *Volk.* I. 145.

Rund, von blaßgelber Farbe.

10) **Die Kluſter-Citrone,** Limon racemoſus, *Ferr.* 243.

Lang mit einem langen Schnabel. Die Früchte wachſen Traubenweiſe zuſammen.

11) Limon Cajetanus, *Ferr.* 205.

Hat groſſe, unebene, höckerichte Früchte; lange ſchmale Blätter.

12) **Die weiſſe Citrone,** Limon bianco di St. Remo.

Von blaßgelber Farbe.

13) **Die ſchmalblättrige Citrone.**

Hat ein ſchmales an den Seiten wellenförmiges Blatt, foliis lanceolatis undulatis, macht einen ſchlechten Baum, und hat nie bey mir tragen wollen.

14) **Die Citron mit gefüllter Blume.**

Iſt

Iſt eine Spielart, welche zu Zeiten monſtröſe Früchte bringet.

15) **Die verguldete Citrone**, Limon con foglio dorato.

16) **Die verſilberte Citrone**, Limon con foglio variegato.

Sind beydes Spielarten von den gemeinen Citronen.

b) Süßſaftige giebt es gleichfals verſchiedene.

1) **Die gemeine ſüſſe**, Limon dulci medulla vulgaris, *Ferr.* 229. Limon dolce ordinaria.

Hat eine ovale zugeſpitzte Frucht mit einem ſüſſen Geruch; die Farbe etwas erhabener als an den gemeinen Citronen. Der Saft iſt ſüß, und da di Schelfe nichts herbes hat, kann man die Frucht roh eſſen, ſie macht ſich kenntlich durch eine Schuppe.

Unter meinen Zeichnungen finde Limon dolce di Curaſſavia, welche der Form nach nicht unterſchieden zu ſeyn ſcheinet.

2) **Die gemeine ſüſſe Citrone mit verguldetem Laube.**

Iſt der vorigen ganz ähnlich und eine bloſſe Spielart mit artig geſcheckt[e]m Laube.

3) **Die portugieſiſche frühe Citrone**, Limon dulci medulla Olyſiponenſis, *Ferr.* 230. Limon aguſtorolo da Portugal dolce, *Volk.* I. 133.

Hat eine kleinere ovale Frucht, mit einer vorſtehenden Spitze, welche an einer Seite tief eingeſchnitten iſt.

4) **Die zuckerſüſſe Citrone**, Limon zucherino dolce, *Volk.* I. 133.

5) **Die ſüſſe Eckern-Citrone**, Limon della corona dolce.

Die Frucht kommt der erſten gleich, hat aber einen groſſen fleiſchigten gefärbten Kelch, wie die übrigen eckernförmigen.

§. 295.

11) Von den Limöngen (§. 283) macht man verſchiedene Arten; folgende ſind aber nur merkwürdig.

1) Das groſſe Limöngen, Limoncellus J. B. Limon puſillus calaber. *Ferr.* 209. Limon Calabreſe, *Volk.* I. 143. II. 114.

Hat gröſſere Frucht, gröſſere Blätter mit mehr geflügelten Stielen. Die Frucht hat grüngelblichen Saft, und mehrentheils zehn Fächer.

Der Baum blühet zweymal im Jahr, und hat mithin auch öfters reife Früchte.

Das neapolitaniſche Limöngen Limon puſillus neapolitanus, *Ferr.* hat etwas kürzere Blätter, iſt aber eine bloſſe Varietät; So auch eine andere Art, an der man ründere und mehr ſchwärzliche Blätter finden will.

2) Das ſtachlichte Limöngen, Limon puſillus ſpinifer, *Ferr.* Limocello di Neapoli, *Volk.* II. 115.

Scheinet eine aus den Kernen der vorigen entſtandene Spielart zu ſeyn, oder vielleicht iſt dies die wilde Stammart: weil ſie viel kleiner im Holz, Blättern und Früchten iſt, viele kleine Stacheln hat, und gar keine Kerne in den Früchten anſetzet, doch das ganze Jahr hindurch blühet. Die Frucht hat zehn bis zwölf Fächer; eine noch dünnere Haut als die vorige, und nichts als lauter Saft; man giebt dieſer im Geſchmack den Vorzug, und weil ſie den Apetit erwecken

erwecken ſoll, wird ſie Guzzo appetito (Irritator appetentiæ) genannt.

Man ſchneidet dieſe Limöngen in dünne Scheiben, beſtreuet ſie ſtark mit Zucker.

§. 296.

12) Zum Beſchluß iſt noch eine zum Agrumengeſchlechte gehörende wahre Misgeburt übrig; nemlich die **Bizarrie**, Aurantium Calloſum, *Ferr.* 411.

Dieſe iſt meines Erachtens eine der merkwürdigſten Pflanzen, und vielleicht die einzige wahre Zwitterpflanze, Planta hybrida.

Der ganze Baum iſt nemlich halb Citronat und halb Orange; ſo daß man davon oculiren, mithin dieſe Sorte fortpflanzen kann, die doch immer geneigt iſt, bald die eine, bald die andre Art abzulegen und ganz, entweder in Orange oder Citronat, auszuarten.

Ferrarius giebt an dem angeführten Orte zwar eine Zeichnung, aber keine Beſchreibung davon. Des *Bauhini* Citrum monſtroſum de maximis, Hiſt. I. p. 96 ſoll vermuthlich dieſe Frucht vorſtellen. Der erſte, welcher, ſo viel ich finden kann, dieſe Bizarrie beſchrieben hat, iſt *Hermannus*, und ſeine im Horto L. B. p. 407 davon gegebene Beſchreibung trifft ziemlich zu. Er nennet ſie Malus arantia hermaphrodita, fructu medio Citrio medioque Arantio odoratiſſimo.

Hier iſt ſeine Beſchreibung: „ Inter hortenſia mi„ racula multifario cultu & inſitionis artificio pro„ ducta, annumerandum eſt hoc Arantium, quod „ tam fructus ſuaviſſima fragrantia, quam mirifica „ conformatione ſeſe commendat. Arbor eſt ra„ moſa denſitate, ſtatura ab Arantio non multum ab-

„ horrens. Ramorum duplex conſpicitur facies.
„ Alii foliis floribus & fructibus Arantiam omnino
„ æmulantur; Alii mediam obtinent naturam inter
„ Citrum & Arantium. Folia anguſta longula, ſu-
„ perficie inæquali ſcabra, viridi ſulphureoque colo-
„ re ſubinde maculata, marginibus aliquando levi-
„ ter incriſpatis, aut nonnihil ſerratis; Flores ex albo
„ modeſte rubent; Fructus gemello partu fœcundi
„ parte altera Arantium, altera Citrum exprimunt,
„ diſtinguente hunc geminum fœtum commiſſura
„ utribique calloſa, ſcabra, productiori. „

Wenn und wie dieſes Spiel der Natur entſtanden ſey, davon finde nirgends Nachricht. Die Muthmaſſung des Hermanns und anderer, daß ſie durch eine künſtliche Art zu oculiren, und durch Zuſammenfügung zweyer Augen von einer Citronat und Orange zuwege gebracht worden, widerſpricht aller Wahrſcheinlichkeit. Denn ſo müßte, wenn der Baum ganz entweder in eine Pomeranze oder Citronat ausartet, allemal die nemliche Art, wovon das Auge genommen worden, ſich zeigen; die Erfahrung zeigt aber das Gegentheil, und daß der Baum eben beym Ausarten auch ſpielet. Ich werde eine genaue Beſchreibung von dieſem gar merkwürdigen Spiele der Natur beyfügen.

Die Blätter ſind klein, ſchmal, oben und unten zugeſpitzt, ungeſtaltet, und haben keine beſtändige Form. Ihre äuſſere Oberfläche kann ich nicht beſſer vergleichen, als mit einer nach einer ſchweren Wunde geheilten Haut voller Narben und Näthe; denn da die Blätter der Pomeranzen glatter, veſter, dicker und fleiſchigter; die von den Citronaten aber gröſſer, ſchwammigter, membraneuſer und dünner ſind, ſo ver-

veranlaſſet deren Vermiſchung die beſondere Geſtalt. Oefters findet man Blätter, an denen der eine Lappen völlig pomeranzenartig, nemlich glatt und gröſſer wird, die andere Seite hingegen das ungeſtalte Anſehen behält, und alsdenn folgen ganze Zweige, welche blos Orange, oder, was ſeltener geſchieht, ganz Citronat ſind; dieſe Zweige wachſen alsdenn viel frecher und ſtärker, und ziehen, wenn man ſie nicht ſorgfältig wegnimmt, alle Nahrung an ſich, ſo, daß die Zwitterzweige vertrocknen und erſticken, und der ganze Baum, wie man es nennet, ausartet.

Die Blume iſt auswendig roth; gleichet viel einer Citronat, iſt aber klein und gemeiniglich etwas ungeſtalt, nemlich ein oder anderes Blatt iſt kleiner wie die übrigen oder ſchief.

Die darauf zum Vorſchein kommende Früchte ſtellen unendliche Abwechſelungen von Spielwerken der Natur dar; die mehrſten ſind an der einen Seite Citronat, an der andern Pomeranze; und da die Citronatfrüchte gröſſer, ſchwammigter, fleiſchigter und länger ſind, die runden Pomeranzen aber eine dünne glatte Schelfe, wenig Fleiſch, und vielen Saft haben, ſo veranlaſſet dieſe Zuſammenſetzung wunderbare Geſtalten. Der Theil, welcher Citronat iſt, ſtehet mehr hervor, macht oft einen ordentlichen Schnabel, iſt von Anfang an grüngelblicht, das übrige aber grün. Dieſes grüne erhält in der Folge die ordentliche Orangen; jenes aber die Citronatfarbe.

Die Saftfächer ſind unordentlich, und gemeiniglich haben die Früchte faſt gar keinen Saft. Niemals habe einen Kern darin gefunden; auch hierin ſcheinen ſie den Mauleſeln zu gleichen.

Zu Zeiten ſind die Früchte gefingert; denn haben ſie die ordentliche runde Orangenform, aber hie und da kleine Streifen von der Citronat.

Man findet zu Zeiten an dem nemlichen Aſte, wenn er ſich in mehrere Zweige vertheilet, wovon einer oder anderer ausgeartet iſt, (nicht aber an dem nemlichen Zweige) Früchte verſchiedener Art; Wie denn in denen Aenmerkingen van Landhuizen (Agremens de la Campagne) S. 382. F. 2, 3, 4 ein ſolcher dreyfach getheilter Aſt vorgeſtellet wird, woran F. 4 das eine Reis eine vermiſchte ungeſtalte Frucht und Blatt; das zweyte F. 3 ordentliche Pomeranzenblätter nebſt einer natürlichen Pomeranze, und das dritte F. 2 eine ſpitze Citronat nebſt deren Blätter gebracht hat.

Am merkwürdigſten ſcheinet mir dabey zu ſeyn: 1) daß, wenn an einem ſolchen Bizarriebaum Zweige in Orangen oder Citronaten ausarten, man alsdenn nicht allemal die nemliche Frucht, ſondern öftere Spielarten erhält.

So iſt die oben §. 285. Nr. 11 k erwehnte rothe Pomeranze auf dieſe Weiſe entſtanden; die daſelbſt Nr. 11 g erwehnte buntlaubigte Pomeranze hat eben dieſen Urſprung, und man hat ebenfals mehrere Arten von Citronaten daher fortgepflanzt, die man alsdenn Cedro della Bizarria nennet.

2) Daß die Zweige eher in Pomeranzen als Citronaten ausarten. Gegen zehn in Pomeranzen ausgeartete Aeſte wird man kaum eine Citronat finden.

3) Wenn ein Zweig einmal in eine einzelne Art ausgeartet iſt, daß er nie wieder die Vermiſchung annimmt. An der rothen Pomeranze finde zu Zeiten hellere Streifen, welche in die Geſtalt der Citronaten einzuſchlagen ſcheinen. Die Früchte aber nehmen

alda

allda nur die ordentliche, denen jungen Pomeranzen eigene grüne Farbe an, und legen auf dieſe Streifen die zufällige rothe Farbe ab.

Ich ſchlieſſe daraus, daß ſolche Misgeburt auf dieſe Weiſe entſtanden ſey, daß ein Saamenkorn zugleich von dem Staube aus einer Pomeranze und Citronat befruchtet worden. Das Saamenkorn muß von einer Orange geweſen ſeyn; deswegen hat das Pomeranzenartige an dem Baum die Oberhand, und er artet darin am liebſten aus; bekommt auch am beſten, wenn auf einen Pomeranzenſtamm davon oculirt wird.

Nie aber zeiget ſich etwas Limonen ähnliches daran.

Da bey der Vermiſchung zweyerley Art Saamenſtaubes in der Befruchtung nicht recht beſtimmen werden können, welche davon eigentlich und vorzüglich der Keimen im Eygen annehmen ſollen, ſo erfolget, daß noch jetzo bey Ausartung eines Aſtes zufällige Urſachen wirken können, daß an denen daran wachſenden Früchten oder Blättern ſich etwas beſonders zeiget.

Dieſe Bizarrie ſollte einem Kohlreuter oder andern fleißigen Beobachtern der Natur Anleitung geben, zu verſuchen, ob man mehrere dergleichen Misgeburten, durch Kunſt hervorbringen könne.

§. 297.

Die Vermehrung aller Arten von Agrumen geſchieht gemeiniglich auf die Art, daß man die reifen Kerne in kleine Töpfe pflanzet, die daraus wachſende Stämme aber oculiret, und auf ſolche Weiſe die beſten Sorten fortpflanzet.

Da in einer beſondern Abhandlung von Vermehrung der Bäume gehandelt werden ſoll, ſo übergehe hier die eigentlichen Handgriffe.

§. 298.

Man kann ſie auch leicht durch Steckung kleiner Reiſer auf ein warmes Miſtbeete, oder gar durch einzelne Blätter fortpflanzen.

Es iſt beſonders merkwürdig und angenehm anzuzuſehen, wenn ein einzelnes abgebrochenes und in die Erde geſtecktes Blatt unten am Stiel einen Knörpel, Callus, anſetzet, und aus dieſem erſt unter ſich Wurzeln, bald aber daran oben einen Knoſpen, und aus ſolchen einen ordentlichen Stamm treibet. In meinem Garten iſt dergleichen Bäumgen gezogen worden, welches ſchon im folgenden Jahre, da es kaum einer Spanne hoch war, eine Frucht anſetzte. Man kann die Beſchreibung und Zeichnung davon im Agricola leſen.

Ein ander mal berſtete die Ribbe in der Mitte des Blattes auf, und trieb zu einem ordentlichen Stamm aus.

§. 299.

Alle Agrumen erfordern ohngefehr die nemliche Wartung, wiewol eine Sorte vor der andern zärtlich iſt.

Sie ſind insgeſammt zu zart, um bey uns des Winters in freyer Luft auszudauren, und vertragen keine Kälte, müſſen alſo in Töpfen und Kaſten gehalten, und im Herbſt in ein veſtes Haus gebracht, im Frühjahr aber wieder an die freye Luft geſetzt werden. Der Ritter Linne giebt zum Ausſetzen die Zeit an, wenn der Eichbaum (oder der Maulbeerbaum) ausbricht, und zum Beyſetzen, wenn das Colchicum blühet. Ein Gärtner muß ſich zuförderſt auf gute Erde ſchicken, welche mehrere Jahre in Ruhe

gelegen

gelegen hat, und recht durchgearbeitet worden, ſo daß der darunter gemiſchte Miſt und Holzerde gänzlich verfaulet iſt. Denn da die Wurzeln in den Gefäſſen einen eingeſchränkten Raum haben, muß die Erde deſto beſſer und genugſam fett, auch nicht bindend ſeyn.

Die Gefäſſe dürfen nicht zu groß ſeyn, ſondern die Bäume müſſen öfter umgepflanzt werden, und ſo wie ſie zunehmen, erhalten ſie gröſſere Gefäſſe.

Die mehrſte Vorſicht hat ein Gärtner beym Begieſſen nöthig. Es darf den Bäumen nie die nöthige Feuchtigkeit fehlen, und wenn ſie zu naß gehalten oder einmal ſtark begoſſen, und denn wieder verſäumt werden, fault die Wurzel gleich. Die Wurzeln machen einen dicken veſten Bollen; Iſt ſolcher in der Mitte einmal recht trocken, ſo nimmt er nie wieder Waſſer an; daher man die Wurzeln beym Verpflanzen jedesmal eine halbe Stunde lang, bis das Waſſer recht durchgezogen, in einen mit Waſſer angefüllten Kübel ſetzt, und alsdenn, ehe der Baum in den Kaſten geſetzt wird, das Waſſer auströpflen laſſen.

Bey dem Verpflanzen müſſen ein bis zwey drittheile der Wurzeln, ſonderlich die ſich im Gefäſſe rund herum geſchlungen haben, weggeſchnitten werden, damit der Baum friſche Wurzeln machen könne, und man Raum behalte, das Gefäß gröſten Theils mit guter Erde anzufüllen.

Die Erde, welche in das Gefäß gefüllet wird, ehe der Baum hineingeſetzt wird, muß recht veſt geſtampfet oder getreten werden.

Man muß die Stämme Anfangs hoch in den Gefäſſen ſetzen, weil ſich die Erde ſetzt, und die Sonne recht an die Wurzeln ſcheinen muß.

Die tief in den Gefäſſen ſtehende Stämme faulen leicht, weil die Erde nicht recht austrocknen kann.

So bald man ſiehet, daß die Wurzeln die Erde bey gutem Wetter nicht ſo, wie es ſeyn ſollte, austrocknen, oder wie man ſagt, zehren, oder daß die Erde an einer Seite im Kaſten feucht bleibt, wenn die andre trocken wird, iſt es ein Merkmahl, daß die Wurzeln ſchadhaft ſind, man muß ſie ſofort, ehe der Schaden gröſſer wird, unterſuchen, das Schadhafte wegräumen, und dem Baum ein kleineres Gefäß geben.

Zum Verpflanzen iſt die beſte Zeit im Frühjahr, ehe die Bäume anfangen zu treiben; Man ſoll ſolches nicht verſäumen, ſobald ein Baum nicht friſch treibt, und einen Mangel an Nahrung zeigt.

Denen Kronen muß durch Beſchneiden die rechte Form gegeben werden, indem viele Sorten lange ſperrhafte Zweige, und wenig Nebenreiſer treiben, und wenn ihnen nicht geholfen wird, einen heßlichen Baum machen, wenig Früchte tragen, und dem Winde ausgeſetzt ſind; junge Reiſer kann man mit den Fingern leicht abkneifen. Das Beſchneiden muß unmittelbar über einem Auge geſchehen; Man beſchneidet ſie den ganzen Sommer hindurch, und muß die zu weit auswachſende Reiſer gleich wegnehmen, auch wenn der Baum nach einer Seite mehr als nach der andern wachſen wollte, ſolches zu hindern trachten.

Die Pomeranzen ſetzen, wo ſie einmal geblühet haben, klein mageres Holz an; dieſes muß man wegnehmen, weil es dem Wachsthum und der Tragbarkeit hindert.

Wenn der Baum alt wird, oder Schaden an der Krone nimmt, ſäget man die alten Aeſte ab, und klebet

bet die recht glatt geſchnittene Wunde nach einigen Tagen, wenn ſie trocken iſt, mit Baumwachs zu: Man ſoll aber ſodann alle kleine Reiſer wegnehmen, damit lauter neue Knoſpen aus dem alten Holze treiben; ſo kann man einen Stamm gänzlich wieder verjüngen.

Des Winters dürfen die Bäume in den Häuſern nicht warm gehalten, ſondern nur eben gegen den ſtärkſten Froſt verwahrt werden.

Sobald mit Anfang des Frühjahrs hellere Tage kommen, erfordern ſie gleich Luft, und müſſen, ehe ſie heraus geſetzt werden, genugſam an freye Luft gewohnt ſeyn.

Wenn im Winter die Stämme ſchwitzen, werden ſie mit einem Schwamm oder wollen Tuche abgerieben; die Borke kann nicht vertragen, daß ſie mit einem ſcharfen Inſtrument geſchabet wird.

Des Winters darf den Bäumen das Waſſer nicht ganz entzogen werden; Es ſoll ihnen aber nicht mehr Waſſer gereicht werden, als um ſie eben hinzuhalten. Fehlet ihnen das nöthige Waſſer, ſo laſſen ſie leicht die Blätter, ſonderlich auch die Früchte, fallen; dies geſchieht auch, wenn zu viel eingeheitzt wird, oder wenn ſie dumpfig ſtehen, und friſche Luft fehlet.

Die Pomeranzen- und Pompelmußſtämme ſtehen noch eher dumpfig; die Appelſina erfordern ſchon mehr Luft; die Citronen wollen gar nicht eingepreßt ſtehen, und die Citronaten und Limöngens wollen noch mehr Freyheit haben. Man ſoll alſo die letztern ja nicht, ob es gleich die zärtlichſten ſind, nahe an dem Ofen ſtellen.

Wenn ein Baum, ohne friſch Holz zu machen, ſonderlich im Herbſt oder Winter viele Blumen zei-

get,

get, iſt es ein Merkmahl, daß er krank iſt; man muß die Blumen abpflücken, die Krone ſtutzen, und die Wurzel unterſuchen. Gut iſt es, wenn man dergleichen Stämme in einen Treibkaſten ſetzen kann; Da die Sonne an der Mittagsſeite vornemlich durch die Kaſten an die Wurzel brennet, ſo pflegen einige die Kaſten alle drey Wochen umzukehren und zu verrucken.

Im Sommer macht man eine Brühe von friſchem Schaf- und Kuhmiſt, und begieſſet damit die Wurzeln.

Wenn man auch einen Baum noch nicht wieder verſetzen kann oder will, gräbt man oben an der Seite etwas Erde weg, und füllt friſche fette Erde hinein; man hat dazu eigene ohngefehr drey Zoll breite lange Spaden. Die Gärtner nennen dieſes, ihnen die halbe Verſetzung geben.

Wo man ein luftiges Haus hat, und die Bäume nicht zu ſehr in einander gepreßt ſtehen, iſt es beſſer, ſie früh unter Dach, und ſpät heraus zu bringen, weil bey uns im Herbſt leicht frühe, und im Frühjahr ſpäte Nachtfröſte kommen, welche ſonderlich den jungen Früchten ſchädlich ſind.

Man wählet zum Beyſetzen gern eine trockne Witterung; kommen die Bäume naß ins Haus, ſo faulen und ſchimmeln ſie gern.

Auch müſſen im Herbſt, ehe die Bäume beygeſetzt werden, alle noch daran ſitzende Blumen abgepflückt werden, ſolche ſchimmeln ſonſten, und theilen die Fäulniß ganzen Zweigen mit.

Das Waſſer, welches man im Winter braucht, muß jedesmal einige Tage vorher im Hauſe in groſſen Kübeln ſtehen, damit die ſtärkſte Kälte davon gehet.

Im

Im Winter darf eigentlich kein Baum treiben; die kleinen Triebe werden ſchwach, und der Baum wird im Sommer krank werden. Eine Ausnahme haben junge aus Kernen gezogene Stämme.

Wo ein Stamm anfängt zu faulen oder Gummi auszulaſſen, muß man das ſchadhafte je eher je lieber wegnehmen, bis man ganz friſche Borke erhält; denn ſo weit ſolche bräunlicht iſt, hat ſich der Schaden ſchon mitgetheilt, und frißt weiter um ſich.

Die beyden Hauptfeinde der Agrumen ſind, die Blattläuſe, Coccus heſperidum L. und die kleinen Ameiſen.

Beyde ſind ein Zeichen, daß ein Baum einen Schaden an der Wurzel hat, welcher veranlaſſet, daß die Blätter verdorbene Säfte in Geſtalt eines Honigs ausſchwitzen, welcher jenem Ungeziefer angenehme Nahrung giebt, und worin ſich hernach ein ſchwarzer, das Ausdünſten der Blätter verhindernder, Staub ſetzet. Wenn dieſem Ungeziefer Nahrung fehlet, vermehren ſie ſich wenigſtens nicht häufig, und ſind leicht zu vertilgen. Man kann den Baumläuſen nicht früh genug vorkommen, wenn ſie ſich einzeln ſehen laſſen; wo ſie aber erſt überhand genommen haben, iſt kein ander Mittel, als einen Baum kurz abzuſtutzen, die Zweige mit einem Lappen, worin man feuchte Erde nimmt, ſanft abzuſcheuren und mit Waſſer nachzuſpülen, auch Acht zu geben, daß nichts Schwarzes ſitzen bleibe; hiernächſt den Baum in ein kleiner Gefäß zu ſetzen, und wo man Gelegenheit hat, ihn in Miſt oder Loherde zu treiben.

Wenn ſich Ameiſen anfinden, iſt das ſicherſte, ihre Neſter aufzuſuchen und zu zerſtöhren; denn ſo lange, wie ſie da ſind, ſuchen ſie Nahrung, und alle

Mittel

Mittel helfen vielleicht auf einige Tage, aber nicht auf beſtändig: Dieſe Thiere werden ſich an ganz geſunden Bäumen nicht anfinden, aber wo ſie ſich auch verſammlen, vermehren ſie die Krankheit.

Kranken Bäumen, die nicht treiben, darf man den beſchriebenen Guß im Sommer nicht geben; Man pflegt für ſolche ein Lazareth zu haben, wo ſie gegen Regen, Wind und Sonnenſchein verwahret werden, bis ſie friſche Wurzeln und junge Zweige treiben. Denn alle Arten von Agrumen wachſen gar langſam, und Bäume von dreyßig bis vierzig Jahren haben noch keine beſondere Dicke; Es iſt alſo verdrießlich, wenn anſehnliche Stämme ausgehen, und man deren Stelle durch junge Bäumgen erſetzen muß. Fleißige Gärtner können daher in Wartung der Orangerie nicht vorſichtig genug ſeyn, da die Bäume ſo gar leicht Schaden nehmen, welcher bald tödtlich, wenigſtens in verſchiedenen Jahren nicht wieder erſetzet wird.

Die Erde, welche man an die Wurzeln der Bäume bringt, muß ſorgfältig einige Jahre vorher zubereitet werden, wie unten bey Beſchreibung der Miſtbeete gelehret werden ſoll.

Vornemlich muß man ſich in acht nehmen, daß kein annoch unverfaultes Holz darunter ſey, denn dieſes ziehet Waſſer an, welches ſofort von der Fäulniß Theil nimmt; wenn eine Wurzel dergleichen faules feuchtes Holz berühret, faulet ſie leicht an, und ich habe geſehen, daß auf dieſe Weiſe ein groſſer Theil des ganzen Ballens von Wurzeln angeſteckt worden.

Noch ſchlimmer iſt, wenn man bey junge Bäume, ihnen Hältniß zu geben, oder ſie gerade zu ziehen, Stangen und Stöcke an die Wurzeln ſtecket, und

wenn

wenn ſolche in der Erde faul werden, die verfaulte und in der Erde abgebrochene Spitzen darin ſtecken läßt, welche Gelegenheit geben können, daß der ganze Stamm verfaulet.

Einen andern merklichen Schaden habe ich einſtmals erlitten, da der Gärtner ſolchen Stämmen, welche mit ſchlechten Wurzeln verſehen waren, dennoch groſſe Gefäſſe geben wollte, und, den Wurzeln mehr Erde zu geben als ſie ausfüllen konnten, ſchädlich hielt, alſo die Gefäſſe bis beynahe zur Hälfte mit altem Holze anfüllte; dieſes verfaulte theilte die böſen Säfte der Erde mit, die Stämme ſunken tief in die Gefäſſe hinunter, und die Wurzeln faulten.

In wärmern Gegenden pflanzet man die Stämme in die Erde, und bauet des Winters Häuſer überher, welche im Frühjahr wieder weggenommen werden; ſo iſt die Wartung leichter.

§. 300.

Der Nutzen der Früchte von den Agrumen iſt theils zur Speiſe; theils zur Medicin; theils zum Einmachen.

In wie weit gewiſſe einzelne Arten beſonders genutzet werden, iſt bey jeder oben angezeiget worden.

An den Speiſen wird vornemlich der Saft von den gemeinen Citronen und bittern Pomeranzen gebraucht; Je ſaurer ſolche ſind, je beſſer iſt es.

Einen Hauptvortheil für Köche kann nicht unbemerkt laſſen, daß ſie den Citronen- oder Pomeranzenſaft nicht eher an ein Gericht thun, als bis es ganz fertig iſt; kocht der Saft mit, ſo verliert er den angenehmen Geſchmack.

Aus dem Saft macht man zwey gewöhnliche Getränke; nemlich Limonade und Punſch.

Zur

Limonade. Zur Limonade preßt man aus zwölf ſaftigen Citronen den Saft; giebt dazu 5 Maaß Waſſer und drittehalb Pfund Zucker. Miſchet alles wohl durch einander, und gieſſet es durch ein Tuch.

Punſch. Zum Punſch preſſet man aus zwölf bis achtzehn Citronen den Saft, gießt ihn durch ein Tuch oder durch ein Haarſieb; gießt auf das im Siebe bleibende Mark noch ein paar Glas Waſſer, daß alle Säure heraus ziehet; Wer die Säure liebt, nimmt den Saft von zwölf Pomeranzen und drey oder vier Citronen; oder man nimmt zu zwölf Citronen vier bis ſechs Pommeranzen.

Von den Citronen ſchelet man die Schelfe vorher dünne ab, gieſſet auf die Schelfe von zwo oder drey Citronen ſiedend Waſſer, und läßt ſolches eine Weile darauf ſtehen. Von den übrigen drückt man zwiſchen den Fingern, daß das in den Bläsgen ſitzende Oel hinein ſprützet; Man darf aber davon nicht zu viel nehmen.

Einige ſchaben auch ein Stückgen Zucker auf den Schelfen von den Citronen, und werfen ſolches hernach in den Punſch; es macht ihn aber trübe.

Wenn der Saft ausgepreßt iſt, ſo giebt man eine Bouteille Rack hinzu; der Rack muß aber in Gläſern gemeſſen werden; denn ſo viel Gläſer Rack, doppelt ſo viel Gläſer Waſſer werden erfordert, und zugegoſſen. Alsdenn nimmt man nach Gutfinden Zucker, und nachdem man viel oder wenig Citronenſaft hat, oder die Süſſe liebet; Schlägt ſolchen in grobe Stücke, tunket jedes in reines Waſſer, und wirft ihn in den Punſch, ſonſt ſchmelzet er ſehr langſam: Hierauf wird das auf die Citronenſchelfe gegoſſene und gelb gewordene Waſſer hinein geſchüttet, nicht

aber die Schelfe, welche eine Bitterkeit verurſachen würde; und endlich giebt man noch ein groſſes Glaß Rheinwein hinzu, welcher die Schärfe der Citronen dämpfet. Alles wird fleißig und öfters durch einander gerührt und geſchüttelt: Einige nehmen ſtatt des Rheinweins Champagnewein; Er verdirbt den Geſchmack nicht, macht aber das Getränk ungeſund.

Wenn man viele Citronen in Vorrath hat, hebet man den Saft auf, wenn man ihn auspreſſet, den Rack zugieſſet, geläuterten Zucker hinein thut, und alles zuſammen in einer verſchloſſenen Bouteille bis zum Gebrauch im Keller aufhebet. Schrub.

Von Pomeranzen macht man ein drittes Getränk, welches Biſchof heißt. Biſchof.

Zwo recht ſaftige Pomeranzen werden über einem gelindem Feuer auf einer Röſte unter ſtetem Umwenden geröſtet, bis ſie durchher heiß ſind, und anfangen zu platzen, auch ſchwarz zu werden; alsdenn reibet man eine geſpaltene Muſcaten Nuß etwas auf der verbrannten Schelfe, leget die Orangen in ein groſſes Gefäß, gieſſet, weil ſie noch heiß ſind, eine Bouteille rothen Wein überher, und zerdrücket jene mit einem groſſen Löffel; giebt einige in Waſſer vorher getunkte Stücke Zucker dazu, und rührt alles wohl durch einander. Einige roſten auch eine Rinde grob Brodt, und geben ſolche in den Wein; man legt auch wol ein Stückgen Zimmet hinein.

Dergleichen von weiſſem Weine gemachtes Getränk pflegt man Cardinal zu nennen: Es iſt aber unappetitlich, weil die geröſteten Pomeranzen den Wein trübe machen. Cardinal.

Orangen einzumachen.

Citronen und Pomeranzen macht man auf folgende Art ein. Schneide Früchte, die nicht fleckigt ſind, mitten von einander; mache den Saft heraus; lege ſie in ein Gefäß, gieſſe friſch Waſſer über, und laß ſie darin ſechs bis ſieben Tage ſtehen; mache alsdenn mit einem ſilbernen Löffel alles Weiſſe heraus, bis die Schelfe klar und durchſichtig iſt;

Siede ſo ſchwer Zucker als Schelfen, bis er ſpinnet, packe dieſe ordentlich in ein Glas, daß das helle unten kommt, decke ein Brett mit einem Steingen darauf, und gieſſe den Zucker überher.

Wird der Zucker zu dünne, wird er noch einmal aufgekocht.

Will man dergleichen Schalen trocknen, ſo werden ſie nur in dick gekochten Zucker getunckt und bey einem warmen Ofen getrocknet.

Orangenſchnitz.

Man ſchälet auch die Pomeranzen und Citronen nicht zu dünne ab, und ſchneidet die Schale in kleine Striemeln; läßt ſie eine Nacht in kaltem Waſſer ſtehen, giebt ſie den andern Tag in kochend Waſſer; läßt ſie langſam ſieden. Wenn das Waſſer bitter iſt, ſo gebet ſie in friſch Waſſer, und wiederholet ſolches bis die Schalen weich ſind, und das Waſſer nicht mehr bitter wird. Denn nehmet ſie heraus, leget ſie zwiſchen zwey Tücher auf ein Sieb, laſſet ſie über Nacht liegen und abtrocknen; Nehmet zu ein Pfund Schalen anderthalb Pfund Zucker, läutert ihn bis er ſpinnet; gebet die Schalen in ein Glas, gieſſet den Zucker drüber, und decket es mit einer Scheibe Wachspapier zu. Will man dergleichen Schnitz trocknen, ſo werden die Schalen in friſchem bis zum ſpinnen

nen geläuterten Zucker gethan, und unter beſtändiger gelinder Bewegung des Gefäſſes aufgekocht, und alsdenn vom Feuer genommen. Wenn ſie halb kalt ſind, ſo rühret man mit einem Löffel immer in dem Zucker herum, bis der Zucker am Rande weiß wird; kehret alsdenn die Schnitz mit ein paar Gabeln fleiſſig im Zucker herum, bis ſie genug bedeckt ſind, und läſſet ſie auf einem Bleche an der Wärme trocknen.

Citronaten einzumachen.

Citronaten oder andre fleiſchigte Früchte ſchneidet man in ſechs Stücke nach der Länge; Giebt eine Handvoll Salz dazu, gießt Waſſer drüber, daß ſie völlig bedeckt ſind, läßt ſie drey Tage ſtehen; gießt alsdenn das Salzwaſſer ab, und rein Waſſer drüber, nach vier und zwanzig Stunden gebt friſches Waſſer darauf; wiederholt dies vier Tage lang, ſetzt ſie ſodann mit friſchem Waſſer zum Feuer, bis ſie eben ſieden wollen; ziehet ſie aber geſchwind, ehe ſie ſieden, zurück; gebt die Früchte geſchwind in friſches Waſſer, laßt ſie die Nacht drin ſtehen, wiederholt dies fünf Tage; Am ſechſten Tage probiret, ob man mit einem ſpitzigen Stöckgen leicht hineinſtecken kann, daß es durchgehet, ſo iſt es genung; Leget ſie noch in friſches Waſſer, laßt ſie die Nacht drin ſtehen, legt ſie des andern Tages auf ein Tuch, laßt ſie abtrocknen, und wenn die Früchte am Schnitte ſchwarz geworden ſeyn ſollten, ſo ſchelet es dünne ab, packet die Scheiben in ein Glas und gieſſet dick gekochten Zucker, wenn er kalt iſt, überher. Nach fünf Tagen muß er abgegoſſen, und nachdem etwas friſcher Zucker zugegeben worden, wieder dick gekocht, und kalt übergoſſen werden; Sollte der Zucker noch wieder dünne werden, muß das Aufkochen wiederholt werden.

Sollten die eingemachten Früchte ſauer werden wollen, ſo läßt man ſie mit dem Zucker, nachdem etwas friſches Waſſer zugegeben worden, kochen, bis daß der Zucker recht dick iſt, ſchäumet denſelben fleiſſig ab, und füllet denn alles wieder in ein Gefäß.

Grüne Citronat. Die grüne Citronat, welche wir an Speiſen gebrauchen, wird in Italien und den ſüdlichen Provinzen von Frankreich ohngefehr auf die beſchriebene Art eingemacht, und in Fäſſern zu uns gebracht; Erhält man ſie flüßig, und wünſcht ſie zu trocknen, ſo wird Zucker recht dick gekocht, und man nimmt die Citronat aus ihrer Brühe und läßt ſie in dem friſchen Zucker einmal aufſieden. Nimmt alsdenn das Gefäß vom Feuer, thut die Citronat heraus, läßt den Zucker etwas erkalten, und rührt ihn ſodann an den Seiten des Gefäſſes beſtändig herum, bis er weiß wird, darauf wird die Citronat hinein gegeben, fleißig umgerührt, und wenn ſich der Zucker dick genug angeſetzt hat, herausgenommen und auf ein Blech gelegt, ſo trocknen ſie von ſelbſt.

Grüne Pomeranzen. Eine der angenehmſten, aber auch zugleich der mühſamſten Confitüren von Agrumen ſind junge, grün eingemachte, Pomeranzen. Man pflücket ſolche von Bäumen, welche zu viel Früchte angeſetzt haben; läßt ihnen die größten, und nimmt die kleinſten in der Gröſſe einer Erbſe bis zu einer kleinen Kirſche, welche doch nach gerade abfallen würden: die größten durchſticht man ein paar mal mit einem ſpitzigen Stöckgen oder Griffel. Schlägt darauf eine Söhle von Salz ſo ſchwer, daß ſie ein Ey trägt, und läßt die Pomeranzen acht Tage darin liegen.

Gieſ-

Gieſſet ſodann das Waſſer ab, und waſchet ſie mit friſchem Waſſer bis ſolches klar bleibt.

Leget ſie ferner in flieſſend Waſſer, und erneuert ſolches vierzehn Tage lang täglich.

Hiernächſt ſetzet man friſches Waſſer aufs Feuer, und wenn ſolches eben kochen will, werden die Pomeranzen hineingeworfen, und ſo lange gekocht, bis das Waſſer grün iſt; alsdenn nimmt man friſches Waſſer, und wechſelt damit ſo lange ab, bis das Waſſer ſich nicht mehr färbet, und die Pomeranzen, wenn man eine zwiſchen den Zähnen zerbeiſſet, keine Bitterkeit mehr haben, auch mürbe und milde ſind. Das Kochen muß ſo lange bis ſie fertig ſind, fortgeſetzt werden, man fängt deswegen des Morgens früh an. Nachdem ſie darauf aus dem Waſſer genommen und auf ein Tuch gelegt worden, daß ſie kalt werden und abtrocknen, füllet man ſie in Gläſer, läutert Zucker bis er ſpinnet, gieſſet ſolchen überher, und kocht ihn, wenn er nachlaſſen ſollte, von neuen auf.

Man macht Früchte von Limonen und Citronen auf gleiche Art ein; Sie ſind aber nicht ſo gut. Abgefallene Früchte darf man nicht nehmen.

Pomeranzenblüthe wird folgendermaaſſen zubereitet: Pflücket, wenn die Blüthen ſich eben aufthun, die groſſen Blätter ſauber ab, daß nichts von den Staubfäden daran bleibt; laſſet ſolche in Waſſer kochen, bis ſie weich werden; gebet etwas geſtoſſen Alaun in das Waſſer, damit die Blätter weiß werden. Schöpfet ſie aus dem Waſſer heraus und gebt ſie in friſches ſiedendes Waſſer, worin der Saft von einer Citrone gedruckt worden, ohne ſie jedoch ans Pomeranzenblüthe.

Feuer zu bringen; denn wenn ſie einmal gekocht worden, dürfen ſie nicht wieder zum Feuer geſetzt werden. Sollten ſie noch nicht weich genug ſeyn, werden ſie in friſches ſiedendes Waſſer gegeben, worin wieder, um die Blumen weiß zu erhalten, der Saft aus einer Citrone gedruckt worden; laſſet ſie auf einer Serviette abtrocknen, gebet ſie in ein Glas, und gieſſet recht dick gekochten Zucker kalt überher.

Trockene Pomeranzenblüthe.

Will man die Blüthe trocknen, hebet man ſie aus dem Zucker und leget ſie auf ein Blech.

Wenn die Blumen ſich nicht lange halten ſollen, kann man gleich nach dem erſten Kochen den Zucker übergieſſen; das Waſſer, worin ſie gekocht worden, kann aufgehoben werden, um dem Leinenzeug einen angenehmen Geruch zu geben.

Pomeranzenwaſſer.

Will man Waſſer davon abziehen, ſo ſamlet man von der Blüthe; giebt etwas Salz darzwiſchen, thut ſie in ein Gefäß, gießt kaltes Brunnenwaſſer überher, und läßt ſie wohl zugedeckt eine Nacht an einem warmen Ofen weichen: Füllet ſie in einen Diſtillierkolben, und ziehet ſie über. Iſt das Waſſer noch nicht ſtark genug, ſo füllet man das übergetriebene Waſſer noch mal auf friſche Blüthe.

Geiſt aus Pomeranzenblüthe.

Um den rechten Geiſt heraus zu ziehen, zieht man die Blätter an Faden, hängt ſie in ein Glas, befeſtiget den Faden an einen Kork, ſtopfet damit das Glas veſt zu, ſo, daß die Blumen frey im Glaſe hangen und ſich nirgends anlegen. Verſtopfet die Flaſche noch ferner mit einer Blaſe auf das genaueſte und ſetzet ſie recht in die Sonne, ſo tröpfelt aller Saft aus den Blättern in die Flaſche zu Boden, und

die

die Blätter werden trocken; wenn man genug von dem Geiſte in der Flaſche geſammlet hat, gieſſet man ſolchen in kleine Gläſer.

Das Oel aus der Schale von den Früchten wird in Italien ſo geſammlet, daß man die Früchte abſchelet, und die Schale mit den Fingern gegen ein porcellaines Gefäß drucket, daß die Saftbläsgen in der Schale aufſpringen, und das Oel daraus gegen die Schüſſel ſprütze, welches man denn ſammlet. Cedroöl.

Wenn man aus der Schale Magentropfen machen will, ſo werden die Früchte von den Pomeranzen ſo dünne wie möglich geſchelet, daß alle Saftbläsgen durchſchnitten werden; alsdenn füllet man ſie gleich in eine Flaſche mit einem nicht gar zu engen Halſe ehe das Oel verflieget. Wenn die Bouteille voll iſt, füllet man ſie ferner mit doppelt abgezogenem Branteweine oder rectificirtem Weingeiſte; bindet ſie mit einer Blaſe zu, ſteckt darin eine Stecknadel, damit ſie nicht ſpringe, und läßt ſie an der Sonne oder im Ofen deſtilliren. Pomeranzen-Eſſenz.

Will man die Eſſenz wohlſchmeckender haben, ſo nimmt man zu hundert Orangen vier Quartier Franzbrantewein; gießt erſt die Hälfte davon über die, wie vorbeſchrieben, abgeſchelte Schale, preßt aus den Pomeranzen den Saft heraus, und laſſet mit dem zurückbleibenden weiſſen Fleiſche die andere Hälfte des Branteweins nochmal abziehen, gießt ihn ſodann über die Schalen, läutert den Saft mit Zucker, laßt ihn ſich ſetzen, und gebt ihn auch hinzu. Wenn alles genugſam etwa vierzehn Tage lang deſtillirt iſt, ſo läßt man es durch Löſchpapier filtriren, und hebt es auf. Wohlſchmeckende Pomeranzen-Eſſenz.

Man nimmt von beyden eines groſſen Caffeelöffels voll, oder etwas mehr, vor dem Eſſen mit Wein ein.

Wenn der Brantewein mit den Schalen abgezogen wird, pflegt noch ein drittes Quartier ſchwächern Spiritus überzuſteigen, den gießt man zum zweytenmal über die Schalen, und erhält eine ſchwächere Eſſenz.

Pomeranzenwein.

Wenn man viele Orangen hat, kann man von dem Safte auch einen Wein machen. Gebet den durch ein haaren Sieb gegoſſenen Saft von 100 Pomeranzen in ein Ankerfäsgen von zwanzig Kannen; ſchelet ſechs Pomeranzen, ſchneidet die Schale ganz klein, und werft ſie zu den Saft; läutert neun bis zehn Pfund Zucker in ſiebenzehn Kannen Waſſer, mit hinzugeſchütteten Weiſſen von fünf bis ſechs Eyern, nachdem ſolches bis zum Schäumen geſchlagen worden, laßt damit den Zucker eine Stunde lang kochen, bis er dick wird und Perlen macht; wenn er laulicht geworden iſt, gießt ihn durch ein Tuch zu dem Saft; Thut noch fünf oder ſechs Kannen Franz- oder Rheinwein hinzu, nebſt einem Löffel voll Gäſt; laßt es damit gähren, und wenn der Saft ausgegohren hat, ſo ſpundet ihn veſt zu; laßt ihn vierzehn Tage liegen, zapft ihn durch ein wollen Tuch auf Bouteillen, verwahrt und verpicht dieſe auf das genaueſte, und legt ſie in Sand in dem Keller.

Neunte Abtheilung.

Erſter Abſchnitt.

Von denen Pflanzen mit vielkernigten Früchten überhaupt.

§. 301.

Unter dieſer Benennung werde ich verſchiedene Geſchlechter erwehnen, welche eßbare Früchte tragen, die in andern Welttheilen zur Speiſe dienen, bey uns aber, auſſer den Feigen, ſeltener zur Speiſe gebraucht werden.

Es wird alſo bey den mehrſten genug ſeyn können, ſie blos dem Namen nach bekannt zu machen, vornemlich bey ſolchen, welche nur Indien eigen ſind, und in dieſen kältern Gegenden nicht fortkommen, wenigſtens ohne Nutzen ſeyn würden.

Ich verbinde alſo die hieher gerechneten Geſchlechter, nicht ſowol der Aehnlichkeit nach, als wegen ihres Nutzens; und werde mithin handeln

1) Von den Feigen §. 302.
2) Von den Indianiſchen Feigen §. 308.
3) Von den Granatapfeln §. 309.
4) Von der Dattelpflaume §. 310.
5) Von denen übrigen weniger bekannten fruchttragenden Bäumen aus beyden Indien §. 311.

Zweeter Abſchnitt.

Von den Feigen.

§. 302.

Die Feigen wachſen auf einem mittelmäßigen Baume, der Feigenbaum genannt. Ficus carica L. Le Figuier franz. The Fig tree engl. Fikon ſchwed.

Da dieſes eine von denen Früchten iſt, welche ich am wenigſten liebe, und für die unſere Witterung ſchon zu kalt iſt, um recht ſchmackhafte Früchte zu liefern, ſo werde deren Beſchreibung nur kurz faſſen; Ob man ihnen gleich in Frankreich viele Vorzüge giebt, allwo die Bäume geſchwind, leicht, häufig, und zweymal im Jahre tragen, die Frucht ſelber auch geſchätzet wird.

§. 303.

Eine Feige iſt eine der auſſerordentlichſten und merkwürdigſten Früchte.

Denn dasjenige, was wir die Frucht nennen, iſt eigentlich nur die allgemeine Decke oder das Behältniß, worauf in der inwendigen Fläche eine unzählbare Menge von kleinen Blumen und Früchten ſitzen, welche ordentlich blühen, und befruchtet werden, nur mit dem Unterſcheide, da an den andern Pflanzen die Blumen ſich offenbar zeigen, und das Behältniß geöffnet wird; hier dieſes jederzeit verſchloſſen bleibt, und man kaum die oben an der Spitze mittelſt über einan-

einander liegender Schuppen verdeckte Oeffnung erkennet.

Der Ritter Linne hat uns in einer beſondern Diſſertation das merkwürdige von den Feigen deutlich beſchrieben.

§. 304.

Ein Feigenbaum ſetzt an jungen erſt eben getriebenen Zweigen Früchte an.

Er hat eben wie ein Birnbaum, Wild- und Fruchtholz: faux bois, & branches à fruit: Jene haben kleine, platte, weit von einander entfernte, Knoſpen; dieſe ſchneidet man weg. Das Fruchtholz iſt gröſſer, hat gröſſere Knoſpen, dieſe muß man ſchonen.

Das nach Johannis getriebene Holz ſetzt kleine Früchte in jedem Winkel eines Blattes an, welche im Anfang des andern Sommers reif werden: die im Frühjahr getriebene Reiſer müſſen Früchte treiben, welche noch in dem nemlichen Herbſt reif werden. Wenn die Früchte zu ſpät kommen, und im Herbſt erſt halbwachſend worden, ſoll man ſie ja abbrechen, denn ſie fallen ſonſt im Winter oder im folgenden Frühjahr doch ab, ziehen bis dahin dem Baume nur Nahrung weg, und hindern die Bildung guter Früchte an dem neuen Holze.

Der Feigenbaum verträgt das Beſchneiden nicht gut; weil er wenige ſperhafte Zweige macht, und viel Mark hat, ſich auch leicht, wo er Wunden erhält, verblutet, indem der Saft in Geſtalt einer weiſſen Milch heraus flieſſet.

Die beſte Zeit zum Beſchneiden iſt im Herbſt wenn die Blätter abfallen; denn blutet der Baum am wenigſten. Man ſchneidet ſodann das ſchlechte Holz

weg,

weg, und bricht an den guten Reiſern nur die obern Knoſpen weg, denn aus dem jungen Holze müſſen die Früchte kommen, und indem die Spitze weggebrochen wird, treiben mehrere Nebenzweige.

§. 305.

Die Wartung eines Feigenbaums iſt leicht, und erfordert nichts beſonders.

In dem nordlichen Theile von Deutſchland iſt es ſchon zu kalt für ſie in freyer Erde: Man pflanzet ſie ſonſt auf eine Rabatte, gräbt im Herbſt die Wurzel etwas los, biegt den Stamm nieder, bedeckt ihn mit Erde und deckt langen Miſt überher, ſo halten ſie die Kälte aus: Dühamel räth, ſie in ſteinigten felſigten Boden zu ſetzen, oder gar den Grund unten zu pflaſtern.

Ich habe ſie ſonſt in freyer Erde ſtehen gehabt; Im Herbſt ein Haus von Brettern überher gebauet, und ſolches mit Miſt zugedeckt; Sie verfroren aber doch im kalten Winter von 1740 darunter.

Es iſt alſo in unſern Gegenden am ſicherſten, ſie in Kaſten zu ſetzen, und von Zeit zu Zeit wie die Agrumen zu verpflanzen. Man kann ſie des Winters in der Orangerie oder im Keller verwahren, und muß fleißig alle Ausſchößlinge an der Wurzel (Drageons) wegnehmen.

Von franzöſiſchen Officiern iſt mir verſichert worden, daß man in Frankreich die Feigen vollkommener mache, dadurch, daß die Erde an der Wurzel dick mit friſcher Aſche beſtreuet würde; Ich habe es verſucht, aber keinen merklichen Unterſcheid gefunden. Dühamel will, man ſoll an dem Auge von den

Früch-

Früchten ein Tröpfgen Baumöl ſchmieren, ſo würden die Früchte fleiſchigter und gröſſer.

Das vornehmſte iſt, daß Feigenbäume vor andern ſtark und fleißig begoſſen ſeyn wollen, auch ſelbſt, wenn es regnet; Sie müſſen daher nahe am Waſſer geſetzt werden: wird dieſes verſäumt, ſo treiben ſie magere Zweige und ſetzen keine Früchte an, oder ſie bleiben trocken, klein, und unvollkommen.

Man kann den ganzen Sommer über Früchte davon haben; ſolche bey uns aber nicht weiter als zum roh eſſen nutzen.

§. 306.

Die Vermehrung geſchiehet leicht durch die an den Wurzeln auslaufenden Nebenſchüſſe, Boutures; auch durch Einlegen, Provins & Marcottes.

Man legt nemlich nur ein Reis, oder wenn man geſchwind einen groſſen Baum haben will, einen ſtärkern Zweig in friſche Erde, kann man ihn nicht zur Erde biegen, wird ein Spalttopf oder Kaſten darunter gemacht; der eingelegte Zweig ſchlägt gleich Wurzeln, und wird im folgenden Frühjahr abgenommen und verſetzt.

§. 307.

Unter denen vielen Arten von Feigen, welche wir haben, ſollen wir nur dreyerley pflanzen, nemlich die Weiſſe runde; die Weiſſe lange; und die Violette lange.

1) Die Weiſſe runde; La blanche ronde, The ſmall white early Fig. *Mill.*

Iſt die beſte von allen; ſetzt häufig an, hat ſüſſes Fleiſch, und den angenehmſten Geſchmack.

2) Die Weiſſe lange; La Blanche longue.

Iſt der vorigen faſt gleich, auſſer daß ſie weniger im Frühjahr anſetzt, ſondern nur im Herbſte. Ihre Geſtalt iſt länglicht.

3) Die lange Violette; La Violette longue The common blue or purple Fig. *Mill.*

Iſt ſchlechter als jene, ſie trägt ſelten im Frühjahr, und im Herbſt werden die Früchte nicht ſo leicht reif; ſie iſt ſonſt nicht ſo zärtlich als die weiſſe, und hier zu Lande gewöhnlicher.

Man hat auch eine runde Violette, die aber ſchlechter als jene iſt.

Es giebt mehrere zu dem Geſchlechte der Feigen gehörende Pflanzen, welche aber keine eßbaren Früchte haben, auſſer dem von dem Ritter Linne unter die eßbaren Früchte gerechneten Ficus Sycomorus; oder den Feigenbaum mit Maulbeerblättern.

Dritter Abſchnitt.

Von den Indianiſchen Feigen.

§. 308.

Die Indianiſchen Feigen, Cactus opuntia L. haben mit jenen nichts ähnliches als die Form der Frucht, und daß ſolche nach Art der Feigen in ziemlicher Gröſſe aus dem Stamm der Pflanze herauswächſt, ehe ſie blühet.

Man kann dieſe Frucht eſſen; ſie hat aber nichts angenehmes, und gehört alſo eigentlich nicht unter das eßbare Obſt: ſondern iſt nur merkwürdig wegen

des

des beſondern Wachsthums der Pflanze, welche eigentlich keine Zweige, und kaum kenntliche Blätter hat.

Die Frucht zu koſten iſt etwas gefährlich, weil ſie oben am Rande mit feinen, kaum merklichen, Stacheln beſetzt iſt, welche, wenn man ſie nicht auf das genaueſte abwiſcht, leicht in die Zunge ſtechen, auch, da ſie, und vornemlich die Stacheln der Blätter, an die Finger kommen, in die Haut dringen, eine unangenehme Empfindung veranlaſſen, und nicht anders, denn durch Ausgraben herausgebracht werden.

Wenn man die Früchte ißt, wird der Urin roth gefärbt und gleichſam blutig.

Vierter Abſchnitt.

Von den Granatapfeln.

§. 309.

Die Granatapfel wachſen auf einem mittelmäßigen Baum, welcher des Winters ſeine Blätter verliert, und bey uns die Kälte im Freyen nicht mehr verträgt. Punica Granatum L. franz. Le Grenadier, engliſch The Pomgranate Tree, holl. Granætappel.

Der Granatbaum erhält einen knorrichten Stamm, und an den Aeſten wachſen die kleinen Zweige allemal kreuzweiſe gegen einander über. Er wird mit der Orangerie des Winters zu Schauer gebracht; doch habe aus dem aus Amerika erhaltenen Saamen von der kleinern Sorte, Punica foliis linearibus caule

fru-

fruteſcente flore minore, *Mill.* The dwarz Pomgranate Tree; Bäumgen gezogen, welche in freyer Luft auszudauren ſcheinen; Es wird alſo darauf ankommen, ob ſie auch Früchte bringen werden, welche ich von denen in Kaſten gepflanzten Bäumen nicht erhalten können; Dühamel hält dieſe Zwerg-Granaten zärtlicher.

Man ziehet die Granatbäume bey uns vornemlich um der ſchönen ſcharlachfarbenen Blumen willen, und giebt deswegen der Varietät mit gefüllter Blume, ob ſie gleich keine Frucht giebt, gemeiniglich den Vorzug.

Die Frucht, welche jung roth von Farbe iſt, gleichet, wenn ſie reif iſt, von auſſen in etwas einer vertrockneten Citrone, auſſer daß oben an der Spitze die zurückbleibende Einſchnitte des Kelches eine kleine Krone bilden. Die äuſſere Schale iſt auch dünne und holzigt. Inwendig ſind die Früchte beynahe auf die Art wie die Agrumen in membraneuſe Zellen getheilet, welche mit einer Menge länglichter harter Saamenkörner angefüllet, und an der Zahl gemeiniglich ſieben bis neun ſind. Jedes Saamenkorn liegt in einer mit einem röthlichen Safte angefüllten kleinen Blaſe, welche eben wie die Saftbläsgen in den Agrumen an einander ſchlieſſen, und die Zellen anfüllen. Den in dieſen Bläsgen enthaltenen röthlichen Saft braucht man zu Geleen und Brühen; der Geſchmack davon hat aber nichts beſonders reitzendes.

Man erhält die Früchte aus Spanien und Italien.

Der Baum läßt ſich leicht durch Ableger und Ausſchößlinge an der Wurzel vermehren, oder auch aus Saamen ziehen, wenn man die Kerne aus den reifen

ſen Früchte aufhebt, und in Töpfe ſteckt, die jungen aufgewachſenen Stämme aber des Winters über bey der Orangerie verwahret, wo der Baum, welcher im Winter ſeine Blätter verlieret, am ſchlechteſten Platz geſtellet wird, und keine weitere Wartung erfordert. Sollen die Bäume Früchte tragen, ſo wollen ſie des Sommers über viel Waſſer haben.

Fünfter Abſchnitt.

Von den Dattelpflaumen oder Perſimon.

§. 316.

Der **Perſimon**, Dioſpyros virginiana L. engl. Perſimon; franz. Plaqueminier, ou Piaqueminier; auf deutſch von einigen die **Dattelpflaume** genannt, iſt ein amerikaniſcher Baum, welcher an naſſen Oertern ungefehr in der Gröſſe unſerer Pflaumenbäume wächſt, und Früchte, wie ein kleiner Granatapfel geſtaltet, von blaßgelber Farbe, mit harten platten braunen Kernen in der Geſtalt eines Mandelkerns bringt, welche erſt ſauer und herbe ſind; wenn ſie aber etwas bereifſt ſind, und eine Zeitlang unter dem Baume gelegen haben, ganz angenehm ſchmecken ſollen, und woraus man auch einen Wein preſſet.

Der Baum wächſt in Virginien ziemlich häufig, und man erhält von daher den Saamen unter dem Namen von **Perſimon**, **Pishamin** oder **Putſchimon**, welche Benennungen er auch in England hat; Kalm giebt uns in dem II. Theil der Reiſebeſchreibung S. 274 und 486 Beſchreibungen davon.

Obgleich die andern neben dieſen Perſimon in Nord-amerika wachſenden Bäume bey uns recht gut fort-kommen, ſo hat er doch bey mir die ſtrengen Winter in freyer Luft nicht allemal vertragen wollen, und Bäume, welche in Kaſten ſtehen, wollen keine reife Früchte bringen, ohnerachtet die Meinigen über funf-zig Jahr alt ſind, auch ziemlich häufig blühen; Wie ich denn ſowol den Dioſpyros floribus dioicis oder mas, als den floribus hermaphroditis *Gron.* habe.

Miller klagt aber auch, daß die Früchte in Eng-land nicht vollkommen werden.

Kalm bezeuget, daß er unter den amerikaniſchen Bäumen einer der weichlichſten ſey, und leicht Scha-den vom Froſt nehme, ſonſten aber ſehr um ſich wu-chere, und leicht durch abgeſchnittene Zweige vermehrt werde.

Die Frucht iſt erſt im November eßbar, und muß gleichſam moll werden.

Wer dieſen Baum bey uns in die freye Erde ſetzen will, muß eine ſchattigte Gegend wählen, wo er von andern, ihn bedeckenden, Sträuchern und Bäumen gegen der Kälte geſchützt wird: Man bedeckt auch wol den Stamm mit Stroh, und die Wurzeln mit lan-gem Miſt und Erbſenſtroh.

Sechſter Abſchnitt.

Von denen übrigen weniger bekannten frucht-tragenden Bäumen aus beyden Indien.

§. 311.

In den wärmern Welttheilen werden noch die Früchte von verſchiedenen andern Bäumen und Pflanzen gegeſſen, dieſe können aber in unſern kältern Gegenden nur mit vieler Mühe angezogen werden und erfordern Treibhäuſer; Gleichwol werden die Früchte wegen der mangelnden natürlichen Wärme bey uns entweder gar nicht, oder doch ſehr beſchwerlich zur Reife gebracht und bleiben ohne Geſchmack, ſo wie auch die mehrſten dieſer Früchte in ihrem Vaterlande mehr aus Noth als des Wohlſchmacks wegen gegeſſen werden; Indem man dort unſere beſten Früchte als Birn, Kirſchen, Pflaumen und dergleichen, wegen der auſſerordentlichen Hitze nicht fortbringen kann, mithin ihrer entbehren muß;

Die mehrſten dieſer Früchte hat der Ritter Linne in einer Diſſertation, Fructus eſculenti, welche in dem fünften Theile ſeiner Amœnitatum den ein hundert neunzehnten Platz einnimmt, angeführt. Da ſehr wenige davon bey uns zur Speiſe gebraucht werden, die mehrſten auch nur in den heiſſeſten Gegenden wachſen, mithin, wenn man auch die Pflanzen davon der Seltenheit wegen bey uns ziehen will, dazu eine mühſame Wartung in Treibhäuſern erfordert wird, ſo werde ich nur kurz dabey ſeyn, und nebſt

den Namen nur eine ungefehre Beſchreibung der Pflanzen und deren Früchte beyfügen *), damit diejenigen, welche dergleichen nennen hören, oder in Reiſebeſchreibungen angeführt leſen, oder etwa Saamen davon erhalten, doch einige Nachricht davon finden, und die weitere Wartung im Miller nachſchlagen können.

Man erhält verſchiedene dieſer Früchte zu Zeiten eingemacht zu Schiffe, ſie ſind aber mit gar zu vielem Gewürz zubereitet.

Merkwürdig iſt, daß da Oſt- und Weſtindien eine ziemliche Menge von Früchten hervorbringet, die heiſſere Gegend von Afrika hingegen ganz arm davon iſt, und faſt keinen einzigen Baum hat, der eßbare Früchte bringt; daher man am Vorgebürge der guten Hoffnung lauter europäiſche Früchte einführen müſſen, welche dort ſehr gut fortkommen, wovon der bekannte Cap-Wein einen Beweis giebt.

§. 312.

1) *Morinda Linn.* fr. esc. 79.

Der Ritter Linne theilt dies Geſchlecht in drey Hauptarten, als Morinda umbellata, citrifolia und Royoc

*) Ich hätte aus dem Horto malabarico, aus des *Rumphii* Herbario amboinenſi, aus dem VIII. und XII. Bande der allgemeinen Reiſebeſchreibungen, und aus andern noch mehrere Arten beyfügen können, ich habe aber lieber die zweifelhaften, und wovon das Geſchlecht nicht genau zu beſtimmen war, übergehen wollen: Es iſt zu bedauren, daß diejenigen, welche dergleichen Beſchreibungen geben, ſich gemeiniglich ſo unvollkommen und undeutlich ausdrucken, auch verſtümmelte Namen gebrauchen, daß nicht ſicher von dem wahren Geſchlechte geurtheilet werden kann.

Royoc. Sie wachſen ſämmtlich in beyden Indien zu kleinen Bäumgen, welche kleine zuſammengeſetzte Beeren Drupas aggregatas tragen. Dieſe werden von den Einwohnern in Oſt- und Weſtindien gegeſſen, den Europäern aber ſchmecken ſie nicht.

§. 313.

2) *Lanſium*, *Rumph.* amb. I. T. LIV. holländiſch Lanſſa boom, welches vermuthlich Ilex aſiatica L. ſeyn wird.

Ein oſtindiſcher mittelmäßiger Baum, deſſen Borke tief ausgehölet und geſpalten iſt, trägt ziemlich groſſe länglichte Früchte mit einem ſüſſen Fleiſche und bittern Kerne. Das Fleiſch davon wird in Indien gegeſſen, die Früchte müſſen aber recht reif ſeyn, ſonſt erkälten ſie den Magen. Sie werden auch mit Wein und Zucker zubereitet. Die Kerne zerſtoſſen giebt man den Kindern zu Vertreibung der Würmer.

§. 314.

3) *Capſicum* caule herbaceo fructu maximo anguloſo obtuſo, *Mill.* engl. Bell Pepper.

Nach dem **Ritter Linne** iſt dieſes eine Varietät von dem gemeinen Capſico annuo, oder ſpaniſchen **Pfeffer**, (Blackw. T. 129) welches ein jeder kennet, und wegen ſeiner ſchönen rothen und gelben Früchte von mancherley Geſtalt unter andern Sommergewächſen häufig zur Zierde in unſern Gärten gezogen zu werden pflegt.

Miller erkennet jenes aber für eine beſondere Art, welche beſtändig bleibt, und nicht ſo wie das gemeine Capſicum auf allerley Art ſich verändert. Der Hauptunterſcheid beſteht darin, daß die Schale von der

Frucht des gemeinen ſpaniſchen Pfeffers nur dünne und trocken, an jenem aber fleiſchigt iſt. Die Früchte von dieſen werden bis zwey Zoll lang, dicker wie die übrigen, und von unebener Geſtalt, an der Spitze winklicht und eingebogen; Sie ſtehen bald in die Höhe, bald hangen ſie unterwärts. Man bricht ſie, wenn ſie ſich eben zum reifwerden färben, ab, ſchneidet ſie an einer Seite auf, um den Saamen herauszumachen, legt ſie einige Tage in Salzwaſſer, um die Schärfe etwas zu dämpfen, und macht ſie alsdenn in Eßig ein.

In England, Frankreich und Italien werden dieſe eingemachte Früchte geſchätzet, man nennet ſie auf franzöſiſch Poivrón. Sie ſind aber ſcharf und beiſſend, und man darf nur wenig davon eſſen, ſonderlich diejenigen, welche nicht daran gewohnt ſind, ſonſt könnte man den Tod davon nehmen.

Nach Angabe der Blackwellen braucht man auch den ſpaniſchen oder indianiſchen Pfeffer an Brühen bey blähenden Speiſen.

§. 315.

Capſicum caule fruticoſo, fructu parvo ovato erecto, *Mill.* engl. Bird-pepper.

Iſt eine amerikaniſche perennenirende zu dem Geſchlechte des vorigen gehörende Staude, mit kleinen, ovalen, zwiſchen den Abtheilungen der Zweige hervorkommenden, aufrecht ſtehenden, rothen Früchten. Den reifen Saamen daraus mahlet man zu Cayan in Amerika klein, wie den Senf, und ſchickt ihn in Gefäſſen heraus. Man hält in England dieſen Bird-pepper, den man wie andern Pfeffer zu den Speiſen ißt, für eines der beſten Gewürze; Er iſt aber

auſſer-

auſſerordentlich ſcharf und brennend, daher man nur wenig davon mit Salz vermiſcht nehmen darf, und diejenigen, welche nicht daran gewohnt ſind, haben Urſache ſich davor in Acht zu nehmen.

§. 316.

Aus dem Geſchlechte vom *Solano* geben einige Arten eßbare Früchte, nemlich:

a) Solanum Lycoperſicum L. fr. esc. 34. Goldapfel, Liebesapfel, Blackw. T. 133. bey den Gärtnern Pomum amoris genannt. Engl. Love-apples or Tomatas; Franz. Pomme d'orée ou Pomme d'amour; Holl. Gulden-Appelen; Schwed. Kär o lecks-äplen.

b) Solanum melongena L. bey den Gärtnern Mala inſana; oder Eyerbaum. Franz. Des Melongenes, ou des Obergines; in Languedoc Viedaſe, und in der Provence Meringeane genannt.

c) Solanum incanum L.

a) Die Liebesäpfel trift man faſt in allen Gärten an, weil dieſe alle Jahr aus Saamen leicht zu ziehende Pflanze geſchwind wächſt, ſich weit ausbreitet, und mit ihren gelbrothen, leuchtenden, traubenweiſe wachſenden, Früchten, welche ungefehr die Geſtalt von großen rothen Kirſchen haben, auf den Rabatten oder in Scherben zwiſchen andern Gewächſen ein artiges Anſehen giebt.

Die Früchte ſind mit einem ſäuerlichen Safte und vielen kleinen Saamenkörnern angefüllet; und werden in Italien, in dem ſüdlichen Theile von Frankreich, in Spanien, in Portugal und Egypten ſo wie bey uns die Gurken an Brühen zum Fleiſch gekocht, oder als ein Salat mit Eßig, Oel und Pfeffer auch

Salz gegeſſen. Der gar widrige eckelhafte Geruch, welchen die ganze Pflanze hat, ſcheint ſie verdächtig zu machen; wie denn auch die Früchte von einigen für ungeſund gehalten werden.

b) Die Frucht von dem Solano melongena oder Eyerbaum ißt man auf gleiche Art, vornemlich in Afrika, auch in dem ſüdlichen Theile von Frankreich; man ſchneidet ſie in der Mitte durch, nimmt das mittelſte harte mit den Kernen heraus, läßt ſie auf dem Roſt über einem gelinden Feuer etwas braten, und beſtreicht ſie mit Oel oder Butter, zugleich werden ſie mit Pfeffer und Salz, auch wol mit andern ſtarken Kräutern beſtreuet, oder man legt eine Sardelle hinein, welche in Baumöl ſchmelzen muß, dadurch wird dieſe an ſich unſchmackhafte Frucht leidlich; Wir können ſie, da wir beſſere Gemüſe haben, entbehren.

L'Ecole du Potager T. II. p. 289 lehret umſtändlich die Wartung und den Gebrauch dieſer Pflanze, deren es in Anſehung der Farbe der Frucht mehrere Veränderungen giebt, die lange röthliche iſt die gemeinſte.

c) Das letztere Solanum incanum wird auf gleiche Art, vornemlich in Egypten häufig gegeſſen; ſcheint aber noch verdächtiger zu ſeyn.

Die mit dieſem Geſchlechte eine nahe Verwandtſchaft habende Judenkirſchen oder Solanum alkekengi ſind ſchon oben §. 212 erwehnt worden.

§. 317.

6) a) *Cordia* Myxa L. fr. esc. 75. engliſch Aſſyrian-plum, Sebeſten-Plum. Schwarze Bruſtbeerlein, *Blackw.* T. 398.

b) Cordia ſebeſtena L.

Sind

Sind auf Bäumen wachſende Früchte, mit einem zweyfächrigen Steine, Drupa nucleis bilocularibus.

Die erſte Art wächſt in Aſien, Syrien, Egypten, auch in Weſtindien, und giebt eine, vornemlich in der Medicin brauchbare Frucht, welche ſüß, anziehend und ſchleimigt iſt; daher man in Indien einen Vogelleim daraus macht.

Die zwote Sorte wächſt vornemlich in den weſtindiſchen Inſeln, und giebt keinen ſo groſſen Baum wie die vorige; Ihre ſchönen Blumen machen ſie mehr achtbar als die Frucht.

§. 318.

7) *Genipa* americana L. fr. esc. 50.

Eine Staude aus dem wärmern Theile von Amerika, bringt Früchte in Geſtalt eines Hünereys, welche zwey Fächer und herzförmigen, im Fleiſch liegenden, Saamen, ſemina nidulantia, haben, anbey ſäuerlich und nicht unangenehm von Geſchmack ſind, aber doch ſeltener gegeſſen werden, weil ſie das Maul ſchwarz färben, ſo daß die Farbe oft erſt nach 14 Tagen vergehet, daher die Indianer ſich im Kriege, um kriegeriſcher zu ſcheinen, das Geſicht damit anmahlen.

§. 319.

8) *Chryſophyllum* maliforme L. fr. esc. 47. engl. The Star apple.

Ein bis zu 40 Schuh hoch wachſender Baum, aus Weſtindien, bringt runde gelbe Äpfel in der Geſtalt der Peppins, aber auswendig rauh, und mit zehn Saamenkörnern, welche in Amerika bey dem Nachtiſche aufgeſetzt werden, und einen angenehmen Geſchmack haben.

Chryſophyllum oliuiforme L. engl. The Damſon tree, hat nur kleine unbrauchbare Früchte wie Oliven mit drey bis vier Kernen.

Loefling beſchreibt ein Chryſophyllum, welches aber eine nur in Manns Höhe wachſende Staude ſeyn ſoll, deren Frucht von den Spaniern Barbaſco genannt wird, weil ſie die Kraft hat, Fiſche zu tödten.

§. 320.

9) a) *Rhamnus* jujuba L. 76. und
b) Rhamnus ziziphus L. 77. Ziziphus, *Mill.* oder Jujubæ; Bruſtbeerlein.

Wachſen in Oſtindien, und bringen kleine, Pflaumen ähnliche, Früchte, mit einem einzelnen zweyfächrigen Steine, und ſüſſen angenehmen weinhaften Geſchmacke.

Von der erſten Sorte ſind die Früchte unter dem Namen der Bruſtbeerlein officinel, und werden ſonderlich heilſam für die Bruſt und Nieren gehalten. Sie wird nach dem Rumph in Indien Vidara genannt.

c) Rhamnus Lotus, eine in der Barbarey wachſende Staude, giebt ähnliche ſüſſe, ſchmackhafte, gar angenehme Früchte, welche auch in Menge genoſſen unſchädlich ſeyn ſollen.

Man hält dieſe Beere für die Frucht, wovon eine eigene Nation in Afrika bey den Syrten ehedem Lotophagi genannt worden, weil ſie ſolche ſtark gegeſſen haben.

§. 321.

10) *Mangifera* indica L. fr. esc. 67. Manga, *Rumph.* T. I. 25. 26.

Ein

Ein in Aſien wachſender Baum, welcher groſſe fleiſchigte, angenehme, nierenförmige Früchte trägt, wovon man ohne Gefahr eine Menge eſſen kann. Die jungen Früchte werden mit Eßig oder Salz eingemacht, und wie bey uns die Oliven gegeſſen. Rumph beſchreibt verſchiedene Arten davon.

§. 322.

11) *Theobroma* Cacao. L. fr. esc. 121. Cacaobaum, *Blackw.* T. 373. Engliſch The Chocolate nut-Tree, *Mill.* Franz. Cacaotier.

Ein in Oſt- und Weſtindien wachſender mittelmäſſiger Baum, welcher eigentlich eine trockene, fünffach getheilte, und viele fleiſchigte Saamenkörner enthaltende, Frucht bringt; wovon die Saamenkörner zu der Chocolate gebraucht werden. Er blühet gleich dem Coffee zweymal im Jahre. Man kann die Frucht, wenn ſie reif wird, eſſen, ſie enthält weiſſes ſaftiges Mark von nicht unangenehmen ſauerſüßlichem Geſchmack. Die dortigen Einwohner halten ſie aber ungeſund, und daß ſie leicht Fieber veranlaſſe. Man ſammlet alſo nur, wenn die Frucht ganz reif iſt, die Kerne daraus.

Man macht auch die Saamenkörner, ehe ſie reif werden, mit Zucker ein; Dieſe Konfitüre wird in Amerika ſehr geliebet, ſie kann aber, weil ſie leicht in Gährung geräth, nicht verſchickt werden.

Wenn man den Saamen davon kommen läßt, keimt er leicht, und bleibt ziemlich lange friſch. In Amerika trägt der Baum ſchon im dritten Jahre.

Jacquin führt ein beſonders Exempel an, daß im Jahre 1727 alle Cacaobäume auf der Inſel Martinike und den umliegenden Inſeln an einer epidemiſchen

ſchen Krankheit ausgegangen ſind, wovon man die Urſache um ſo weniger errathen können, da keine andere Pflanze Schaden genommen hat. Seit der Zeit hat man die Pflanze auch nicht recht wieder anbauen können; dagegen nunmehro der Coffee dort eingeführt worden; das merkwürdigſte dabey iſt, daß ein einziges kleines Bäumgen aus dem pariſer Garten hingebracht iſt, welches ſich ſo vermehrt hat, daß nach Jacquins Angabe, bis zu 1756, in einer Zeit von dreyßig Jahren aus der Inſel Martinike allein 18000000 Pfund verſchiffet worden, welches zum Beweiſe dienen mag, wie weit ein Anfangs klein anſcheinender Handel ausgebreitet werden kann. S. *Jacquin* Obſerv. T. I. p. 4.

§. 323.

12) *Cynometra* cauliflora L. Nam-nam, *Valent.* Amboin. 172. Cynomorium, *Rumph.* Amb. I. p. 163.

Die auf einem oſtindiſchen Baum wachſende ungeſtalte Frucht wird theils roh gegeſſen, theils mit trocknen Fiſchen und andern Sachen gekocht; theils auch geſchelet, in Scheiben geſchnitten, und mit Wein und Zucker geſtoft, indem der Geſchmack angenehm iſt, und dieſe Frucht einen verdorbenen Magen heilen kann.

§. 324.

13) *Spondias* Mombin L. Condondum, *Rumph.* Amb. I. 161.

Eine oſtindiſche gelbe ſtark riechende Frucht, in der Gröſſe eines groſſen Eyes, welche roh zu eſſen zu ſcharf iſt; ſie wird aber mit Zucker und Sagu zubereitet,

reitet, oder ſtatt der Citronen an Brühen gekocht. Die Blätter des Baums braucht man in Indien auch ſo, wie wir den Sauerampfer.

§. 325.

14) *Jambolifera* pedunculata L.

Ein oſtindiſcher Baum, bringt die Blumen Büſchelweiſe, und Früchte in Form der Oliven, aber etwas krumm, und in der Mitten eingedruckt, welche ſelten roh, ſondern nur mit Salz eingemacht gegeſſen, und gemeiniglich nur dem gemeinen Mann in Indien überlaſſen werden.

§. 326.

15) *Laurus* perſea L. fr. esc. 78. Perſia *Plum.* & *Mill.* Engliſch The Avocado-or Avogato-Pear, or Alligator Peertree. Spaniſch Pera de Abogado.

Ein vornemlich in dem ſpaniſchen Weſtindien und auf der Inſel Jamaica wachſender Baum, mit groſſen, fleiſchigten, nahrhaften, Früchten, denen man eine ſtärkende Kraft beyleget. Sie haben einen einzelnen Kern, daher ſie der Ritter Linne zum Geſchlecht der Lorbeeren mit rechnet. Die Frucht, deren Reife man erkennet, wenn der Kern darin klappert, wird in Weſtindien ſtark gegeſſen, ſie iſt aber an ſich unſchmackhaft, daher man ſie mit Zucker und Citronſaft zubereitet, oder aber mit Eßig und Pfeffer iſſet. Sie hat zugleich das Beſondere, daß ſie von allen Arten von Vieh gefreſſen wird; Jacquin bezeuget, daß ſie Hünern, Kühen, Hunden und Katzen gleich angenehm ſey. In Perſien aber hält man ſie giftig, wiewol der Baum daſelbſt eigentlich nicht angetroffen wird.

§. 327.

§. 327.

16) *Anacardium* occidentale L. fr. esc. 129. weſtindiſche Elephantenlaus, *Blackw.* 369. Franz. Acajou. Engl. The Cashew Nut, or Acajou or Cajou, *Mill.* Schwed. Lifſträd. In Indien Cadjou oder Caſſuvium.

Giebt einen ziemlich hohen Baum, welcher vornemlich in Weſtindien angetroffen wird, und eine runde mit ſaurem Safte angefüllte Frucht bringt, etwas breiter als eine Pomeranze; auf deren Spitze ſitzt ein groſſer nierenförmiger Saame. Den Saft nimmt man in Amerika mit unter den Punſch; Die Frucht wird in Indien gleich den Caſtanien gebraten.

§. 328.

17) *Melaſtoma*, L. fr. esc. 51. Engliſch The american Gooſeberry tree.

Ein Geſchlecht, wovon der Ritter Linne eilf; Miller aber ſechszehn Sorten erzählet, welche insgeſamt runde eßbare Beeren in der Geſtalt der Stachelbeeren bringen; Die mehrſten davon wachſen urſprünglich in dem wärmern Theile von Amerika; andere auch in Oſtindien. Sie geben Bäume von mittelmäßiger Gröſſe, welche aber unſere Winter in freyer Luft nicht vertragen.

§. 329.

18) *Malpighia*. *Linn.* fr. esc. 46. Engl. Barbadoes Cherry.

Ein Geſchlecht, welches, Kirſchen ähnliche, ſäuerliche Früchte bringet, die in Amerika häufig gegeſſen werden. Sie enthalten in einem ſaftigen Fleiſche drey harte Kerne.

Miller theilt dies Geſchlecht in acht Sorten, der Ritter Linne beſtimmt deren nur ſechs; wovon die erſte Malpighia glabra in Weſtindien vorzüglich der Frucht wegen gebauet wird, und den Namen Barbadoes Cherry führt; der Mangel unſerer Kirſchen in den Gegenden giebt ihr einen Vorzug.

Die Malpighia urens, welche vornemlich in Jamaica wächſt, nennet man in Weſtindien Couhage, or Cowitch Cherry.

Alle Sorten können bey uns nicht anders als in Treibhäuſern erhalten werden.

§. 330.

19) *Averrhoa* Carambola, L. fr. esc. 45. In Indien Blimbing genannt. Holländiſch Vyfhoek.

Dieſe Frucht wächſt in Aſien auf einem mittelmäſſigen Baum; Rumph ſagt, es ſey zwar nicht die angenehmſte, aber die geſundeſte von ganz Indien, und führt verſchiedene Varietäten davon an; nemlich die eckigte, lange und die runde; jene theilt er wieder in die ſüſſe und die ſaure, wovon die ſüſſe vornemlich zur Speiſe gebraucht wird, welche auch in hitzigen Krankheiten roh nicht ſchaden ſoll, wenn die Früchte recht reif ſind; Man ſchneidet ſie auch in Scheiben, kocht ſie mit Wein und Zucker, und iſſt ſie geſtoft.

Ihre purpurfarbene Blumen werden zum Salat mit genommen, oder auch wie bey uns die Boragenblüthe in Eſſig eingemacht.

§. 331.

20) *Averrhoa* bilimbi L. fr. esc. 45. Blimbing, *Rumph.* I. 118.

Gehöret

Gehöret mit dem vorigen zu einem Geſchlechte; die Früchte davon haben nur ſtumpfe Ecken, und werden nicht wol roh gegeſſen, weil ſie zu ſcharf ſind. Dagegen werden ſie, wie bey uns die Gurken, an allerley Brühen gekocht, denen ſie eine angenehme Säure geben.

Man macht ſie zu ſolchem Ende mit Salz und Gewürz, gleich dem bekannten Atsjar oder Salgama ein, welches eigentlich aus dem Mark vom Bambusrohr gemacht, und zu Schiffe herausgebracht, mithin auch bey uns an den künſtlichen und geſchärften Brühen gebraucht wird.

Der aus den Früchten gepreßte Saft, hat noch einen Nutzen, daß man damit alle Flecken und Mähler aus dem Leinenzeuge bringt.

§. 332.

21) *Phytolacca* americana L. fr. esc. 53. Engl. Virginian Poke, or Porke Phyſick.

Eine amerikaniſche Pflanze, welche jährlich aus der, auch bey uns in freyer Erde ausdaurenden Wurzel, ſtarke äſtige Stengel in Kerls Höhe treibt; die Früchte wachſen Strausweiſe, und beſtehen aus kleinen gereifelten achteckigten plattgedruckten Beergen, von dunkler purpur rother Farbe, und ſchlechten säuerlichem Geſchmacke.

Man ißt in Amerika auch das Kraut von der Pflanze als Spinat gekocht, und empfohl es vor einigen Jahren als ein Mittel gegen den Krebs, die angeſtellten Verſuche haben nicht die gehoffte Wirkung gehabt.

Mit dem Safte der Beeren färbt man Papier und Linnen purpurfarb.

§. 333.

§. 333.

22) *Spondias* Mombin, L. fr. esc. 72. Engl. The jamaica Plum, *Mill.* auf ſpaniſch in Amerika Hobo genannt.

Ein mittelmäßiger weſtindiſcher Baum, trägt gelbe fleiſchigte ſtark riechende Früchte mit einem harten vier oder fünfzelligten Kerne, welche in den weſtindiſchen Inſeln geachtet werden. Sie haben roh eine beiſſende nachtheilige Schärfe, werden aber mit Meerſalz eingemacht und gegeſſen. Dieſer Baum wird bey Cumana ordentlich wie unſer Obſt gebauet, ob er gleich häufig wild wächſt.

§. 334.

23) *Garcinia* mangoſtana, L. fr. esc. 41. Engl. The Mangoſtan or Mangoſteen, *Mill.*

Ein in Aſien, auch in Neuſpanien und den Moluckiſchen Inſeln wachſender Baum, bringt Früchte in Geſtalt einer Orange, mit acht Kernen; die Schelfe gleicht der von einem Granatapfel, und iſt voller in Fächer eingetheilten Saftes von roſenfarbe und einem herrlichen Geſchmacke. Unter allen in Indien wachſenden Früchten hält man dieſe für die geſundeſte, ſüſſeſte und angenehmſte, daher ſie auch Kranke eſſen können, man hat ſie aber dort nicht das ganze Jahr, ſondern nur im November und December.

Der aus Indien kommende Saamen keimt nicht leicht.

§. 335.

24) *Crateua* Marmelos L. In Indien Bilack genannt, im *Horto Malabarico* Covalam.

Ein in Indien wachſender Baum; wovon Rumph drey Arten anführet, Bilacus Carbau, Bilacus Tellor,

und Bilacus Piſſang. Unter dieſen ſoll die mittelſte die beſte ſeyn. Die gelbliche, eyförmige Früchte, von der Gröſſe eines Gänſeeys, ſind mit einer härtlichen Schale umgeben, und enthalten ein gelbes Fleiſch, in deſſen Mitte die Kerne liegen. Die Japaner eſſen dieſe Frucht roh, den Europäern ſind ſie wegen ihrer Süßigkeit und ſtarken Geruchs weniger angenehm.

§. 336.

25) *Pſidium* Gaujaua L. fr. esc. 44. In Indien Cujavo genannt; in Oſtindien Pereira Goyaves, *Groß* voyage aux indes p. 32. engl. The Guava, *Mill.* Guajaba *Haid* T. X.

Ein ziemlich harter, in beyden Indien wachſender Baum; welcher länglichte, ſtarkriechende Früchte, von gelbgrüner Farbe, mit hellgelben Mark und vielen kleinen runden Saamen trägt, die den Granatapfeln gleichen, und ſehr anziehend, alſo nicht gar zu dienlich zum Eſſen ſind; vornemlich wenn ſie vor dem Eſſen nüchtern genommen werden. Man gebraucht ſie in Indien zu Zeiten gegen den Durchfall, aber nicht ohne Gefahr. Wenn die ziemlich angenehm riechende Früchte in ein Zimmer gelegt werden, wird das ganze Zimmer davon angefüllet. Man erhält den Saamen aus England, und vermehrt den Baum leicht durch Steckung der Zweige. Die Kerne, wenn ſie mit den Früchten, es ſey von Menſchen oder Thieren, niedergeſchluckt werden, keimen doch noch.

Eine andere Art Pſidium cujauus L., welche gleichfals in Indien in den Zäunen wächſt, und daher von den Holländern Boſch-Guajave-boom genannt wird, iſt

iſt weniger geachtet, und wird ſelten gegeſſen, da die Vögel und andere Thiere die Früchte ſelten reif werden laſſen.

§. 337.

26) a) *Eugenia* jambos, L. fr. esc. 74.

Iſt ein oſtindiſcher Baum mit vierkantigen, unſern Apfeln oder Pfirſchen ähnlichen, Früchten, welche ſüß, etwas ſäuerlich, zart, angenehm, und wohlriechend ſind. Sie werden in ihrem Vaterlande zu Anfange der Mahlzeit auf die Weiſe, wie bey uns die Appelſinen, gegeſſen, daß man den Saft ausſauget, und das übrige ausſpeyet. Sie kühlen, und geben alſo in den heiſſen Sommertagen eine angenehme Erquickung.

b) Eugenia malaccenſis L.

Wächſt auch in Oſtindien, und bringt dem vorigen ähnliche Früchte, welche ebenfals bald roh gegeſſen, bald aber geſtoſt, oder mit Zucker eingemacht werden.

§. 338.

27) *Podophyllum* peltatum L. fr. esc. 54. v. *Haid.* T. XXIX. Engl. Ducksfoot or May, apple, *Mill.* .

Eine nordamerikaniſche, bey uns die Luft vertragende, Pflanze; Sie liebt einen ſchattigen Ort und einen leichten leimigten Grund; durch die umher auslaufende Wurzel vermehrt ſie ſich bald.

In Amerika ſuchen vornemlich die Kinder die Frucht im May, wenn ſie gelb wird.

§. 339.

28) a) *Mammea* americana, L. fr. esc. 43. engl. The Mammee tree; in Amerika Mameis.

Ein vornemlich in Jamaika und den Carabeiſchen Inſeln wachſender, und in dem ſpaniſchen Weſtindien durchgehends fortgepflanzter Baum, trägt groſſe, runde, fleiſchigte Früchte, von einem angenehmen den Pfirſchen gleichkommenden Geſchmacke, mit drey bis vier harten Steinen. Dieſe werden ordentlich zu Markte gebracht, und gehören unter die beſten Früchte dieſer Gegend. Sie werden auch eingemacht.

b) Eine andere Art Mammea aſiatica L. fr. eſc. 43.

Wächſt nur in Oſtindien; Es iſt ein niedriger, eine vierkantige Frucht tragender Baum. Osbeck hat ihn in Java gefunden, und in ſeiner Reiſe S. 278 beſchrieben.

§. 340.

29) *Ochna* Jabotapita L. fr. eſc. 52.

Sind amerikaniſche blaue Beeren mit einem Kerne; Sie ſchmecken wie unſere Bickbeeren, färben auch den Mund blau, und werden daher nicht ſehr geachtet.

§. 341.

30) *Chryſobalanus* icaco L. fr. eſc. 70. engl. Cocoa Plum, or The Maiden-plumb-tree.

Wächſt in dem wärmern Striche von Amerika an der Seeküſte zu einem Strauch von neun bis zehn Schuh hoch, in Oſtindien aber noch höher, und trägt länglichte, unſern Zwetſchen ähnliche fleiſchigte Früchte, mit einem harten birnförmigen Stein, mit fünf Furchen der Länge nach herunter. Die Früchte von bald blauer, rother, oder gelber Farbe, werden eben ſo wie unſere Zwetſchen auf allerley Art gegeſſen, auch eingemacht, verderben aber leicht.

§. 343.

§. 342.

31) a) *Calophyllum* Calaba; und
b) Calophyllum inophyllum L. fr. esc. 71.

Zween in beyden Indien wachſende Bäume, welche in einer runden Frucht einen einzelnen, ölichten, Mandelähnlichen Kern haben, welcher gegeſſen werden kann, ob er gleich eben nicht genoſſen wird; der Ritter Linne rechnet indeſſen beyde Arten mit unter das eßbare Obſt.

Calophyllum inophyllum leiſtet nach des Rumph Bericht mancherley Nutzen; und giebt vornemlich ein brauchbares Holz; das Frauenzimmer ſchmückt ſich die Haare mit deſſen Blumen; Man will auch Zauberkünſte damit verrichten; die Holländer nennen die Frucht Geele-Gom-Appel.

§. 343.

32) *Saccus* arboreus Rumph. I. T. XXIX. portugieſiſch Jaca de Matto.

Eine oſtindiſche von Rumph beſchriebene ſchwer zu verdauende Frucht, welche nicht ſehr geſund iſt. Der Baum giebt ein brauchbares Holz.

§. 344.

33) *Elæocarpus* ſerrata L. fr. esc. 73.

Eine oſtindiſche, eigentlich unter das Steinobſt gehörende, runde, fleiſchigte Frucht, mit einem krauſen Kerne, von einem in Oſtindien wachſenden ſchönen Baum. Sie wird gleich den Oliven mit Salz eingemacht und gegeſſen.

§. 345.

34) *Dillenia* indica L. fr. esc. 49. In Indien Songium, oder Songo genannt; holländ. Roos-Appel.

Ein kleiner oſtindiſcher Baum mit groſſen ausgezackten Blättern, trägt merkwürdige Blumen, und eine aus mehrern ſaftigen Kapſeln zuſammengeſetzte ſonderbare Frucht; deren ſaurer, gleich dem Citronenſafte, kühlender Saft, dienet denen ermüdeten Arbeitern, vornemlich denen Weitzenſchnittern zum Labſal, und wird in Indien ſtatt des Citronenſaftes gebraucht. Man macht auch die Früchte ein, und ißt ſie als ein Atsjar zum Braten oder zu Fiſchen.

§. 346.

35) *Michelia* Champaca L.

Wird in Oſtindien ſehr geachtet, und ſo wie unſere Obſtbäume mit Fleiß gebauet. Die Frucht hat einen eßbaren den Mandeln ähnlichen Kern, welchen man auf gleiche Weiſe ißt; es wird auch ein Oel daraus gepreßt, und in Amboina ein Brod davon gebacken, Baggea und Mangea genannt. Man macht gleichfals eine Art Mandelmilch davon.

§. 347.

36) *Annona* L. fr. esc. 39.

Dies Geſchlecht begreift ſieben bis acht Sorten unter ſich, welche zum Theil zu mittelmäßigen Bäumen anwachſen, und vielkernigte fleiſchigte eßbare Früchte haben, deren äuſſere Schelfe geſchuppet iſt. Man ißt ſie theils roh, ſo daß man den Saft herausziehet; Sie werden auch geſtoft und eingemacht.

a) Annona reticulata L. engl. The cuſtard apple; franz. Aſſeminier ou Cachiman coeur de boeuf; iſt die gemeinſte; hat eine länglicht zugeſpitzte Frucht, welche, wenn ſie reif iſt, eine Orangenfarbe und ein ſüſſes gelbes Fleiſch erhält; dieſes Fleiſch iſt zwar ſüß,

aber

aber unſchmackhaft, daher die Frucht weniger geach⸗tet und gegeſſen wird, als die folgenden. Die Saa⸗men ſind ſchwärzlicht, lang, platt und glänzend; man erhält ſie leicht aus England und pflanzt den Baum ohne groſſe Mühe fort. Jacquin bemerkt noch eine dieſem Cuſtard apple ſehr ähnlich kommende Anonam mucoſam; franz. Cachiman morveux, wel⸗che aber noch unſchmackhafter iſt.

b) Annona muricata L. engl. The ſour-ſop-tree; franz. Coroſſollier; holländ. Zuurſackboom; in Zey⸗lon Anon; in Amerika Guanabana; hat eine herzfor⸗mige, zugeſpitzte, grüngelbliche, unebene Frucht von ziemlicher Gröſſe, welche genetzt iſt, auf jeder kleinen Beule ſitzt ein weicher Stachel.

c) Annona ſquamoſa. L. engl. The Sweet Sop; franz. Pommier de Canelle; holl. Steenappelboom; hat eine runde, etwas ovale, eine Fauſt⸗groſſe Frucht, wiewol ihre Gröſſe abwechſelt, ihre Farbe fällt aus dem grünen in das purpur, die äuſſere zerbrechliche Schelfe läßt ſich gleichſam in verſchiedene Schuppen auflöſen. Es wird dieſes vermuthlich die in den allgemeinen Rei⸗ſen T. IX. S. 221 beſchriebene Chirimoya ſeyn, wie die Frucht in Quito genannt wird.

d) Annona glabra L. engl. The Sweet apple; wächſt in Carolina und trägt ſehr groſſe, gelbe, oben ſpitz zugehende Früchte.

e) Annona aſiatica L. engl. The purple apple; dieſer Baum wächſt in Zeylon, auch in den franzöſiſchen Inſeln in Amerika, vornemlich in Cuba in groſſen Pflanzungen; Man ſchätzt deſſen Früchte und giebt ſie auch Kranken.

f) Annona triloba L. engl. The nord american Annona; in Amerika Papaw genannt, Anona fructu lu-

luteſcente læui, ſcrotum arietis referente *Catesb. Car.* II. T. 85. Haid hat auf der V. Tafel dieſe Frucht ſchön abgebildet; aber nur nach einem in Weingeiſt aufbewahrten Muſter. Miller ſagt, die Frucht gliche einer umgekehrten Birn.

g) Annona foliis oblongis obtuſis glabris, fructu rotundo, cortice glabro *Miller* 4. engl. The Water apple, deſſen runde ins purpur fallende Frucht wird gleichfals ſelten weiter, als von den Negern gegeſſen.

h) Annona foliis latiſſimis glabris fructu oblongo ſquamato, ſeminibus nitidiſſimis *Miller* 5. bey den Spaniern Cherimolias genannt. Wächſt in Cuba in groſſen Plantagien, wo die Einwohner die Früchte davon achten, und ſie auch Kranken geben. Haid hat ſolche auf der XLIX. Tafel ſehr ſchön abgebildet, wiewol nur mit einer unvollkommenen Frucht.

§. 348.

37) *Grias* cauliflora L. fr. esc. 69.

Eine fleiſchigte Frucht von einem weſtindiſchen Baum, mit einer harten Nuß, welche acht Furchen hat.

§. 349.

38) *Achras* Zapota L. Mamme ſapota *Mill.* In Amerika auf ſpaniſch Niſpero, ſonſt auch in den Reiſebeſchreibungen Sapota genannt.

Eine der vorigen gleichkommende weſtindiſche eyrunde Frucht, nur daß ſie einen beſſern Geſchmack hat, den Löfling allen übrigen amerikaniſchen Früchten vorziehet. Die Kerne gleichen den Mandeln.

§. 351.

§. 350.

39) *Phyllanthus* emblica L. In den Officinen Myrobalanus emblica genannt, *Blackw.* T. 400.

Ein oſtindiſcher Baum, welcher Pflaumen ähnliche fleiſchigte Früchte bringt, mit dem Unterſcheide, daß der harte krauſe Stein ſechsfach getheilt iſt, und ſo viel Saamenkörner enthält.

Das Fleiſch von den getrockneten Früchten wird bey uns zur Medicin gebraucht.

§. 351.

40) *Melianthus* major L. engl. African Honey-flower.

Eine ſtets grünende, urſprünglich auf dem Vorgebürge der guten Hoffnung wachſende ſtaudenartige Pflanze, mit ſtark und unangenehm riechenden Blättern, welche bey uns faſt in allen Gärten angetroffen wird. Der Saamen ſitzt in viereckigten, mit einem ſüſſen dem Honig ähnlichen Safte angefüllten Kapſeln; die Hottentotten ſollen dieſen Saft lieben, daher man die Pflanze den Hottentotten-Honigbaum zu nennen pflegt.

§. 352.

41) *Duranta* repens L. fr. esc. 40. In Amerika auf ſpaniſch Fruta de Polamita genannt, Löfl. Reiſe p. 195.

Eine amerikaniſche kriechende Staude, welche bald mit Stacheln, denn auch ohne ſolchen angetroffen wird, und kleine gelbrothe runde Beeren mit vier Kernen ſtrausweiſe bringt. Löfling hat ſie bey Cumana angetroffen, wo ſie gegeſſen werden.

§. 353.

42) *Hippomane* mancinella L. engl. The Manchinell tree *Mill.*

Dieſer Baum iſt merkwürdig, weil er in verſchiedenen weſtindiſchen Inſeln zu der Gröſſe eines Eichbaums wächſt, und ein ſchönes, zu allerley Tiſchlerarbeit gut zu gebrauchendes, Holz giebt; Dabey aber hält man den Saft von dem grünen Baum ſehr ungeſund und faſt tödlich; daher die Einwohner, wenn ſie einen ſolchen Baum hauen wollen, erſt Feuer um den Stamm machen, um die Borke zu dörren.

Er trägt runde fleiſchigte Apfel in der Geſtalt eines goldenen Peppins, welche die in ſolche Gegenden kommende Fremde kennen müſſen, um ſich davor in Acht zu nehmen.

§. 354.

43) a) *Paſſiflora* maliformis L. In Weſtindien insbeſondere Granadilla genannt, und

b) Paſſiflora Laurifolia L. engliſch Honey Suckles, or Water-Limon genannt; franzöſiſch Pomme de Lianne.

Das Geſchlecht der Paſſiflora oder Paßionsblume iſt bekannt genug, und ſehr weitläuftig: die mehrſten Sorten tragen den Saamen in trocknen membraneuſen Kapſeln: die beyden benannten aber haben eine fleiſchigte Frucht, welche man in Amerika ſpeiſet.

Die Frucht von der erſten wächſt zu der Gröſſe eines mittelmäßigen Apfels, und iſt gelb von Farbe, S. allg. Reiſen T. IX. S. 221. Die von der zwoten aber erhält die Gröſſe und Form eines Hünereyes, iſt gelblich, und hat ein ſäuerliches angenehmes Fleiſch, nebſt einem eigenen angenehmen Geruch.

Man

Man hält dieſe Frucht geſund, und giebt ſie auch in Fiebern, weil ſie die Hitze im Magen dämpfet, die Geiſter ſtärkt, und den Appetit vermehrt.

Man ſchneidet die Frucht an der Spitze auf, und ſauget den Saft heraus.

§. 355.

44) *Hibiſcus* eſculentus L. In Amerika **Okra** genannt.

Iſt eine weſtindiſche Pflanze, welche lange pyramidenförmige Saamenkapſeln trägt; dieſe brechen die daſigen Einwohner grün ab, und kochen ſie vornemlich in Suppen, welche davon etwas dick werden, und einen angenehmen Geſchmack bekommen. Siehe **Kalms Reiſe** III. Th. S. 225.

§. 356.

45) a) *Carica* papaya L. und
b) Carica poſopoſa L. fr. esc. 42. *v. Haid.* T. VII.

Gemeiniglich Papaya, engl. Papaw genannt, tragen eine länglichte den Melonen ähnliche Frucht, daher man ſie auch den **Melonenbaum** zu nennen pflegt.

Die Einwohner in Oſtindien, auch in den Caribeiſchen Inſeln eſſen dieſe Früchte mit Zucker und Pfeffer; ſie haben einen ſcharfen ſäuerlichen Saft. Sie werden auch wie ander Obſt geſtoft, und man macht die jungen Früchte mit Salzwaſſer ein, wie den Bambos, als ein Atsjar.

Bey uns bringt man zu Zeiten dieſen Melonenbaum ſowol als den folgenden Piſang ſo weit, daß ſie Früchte anſetzen, dieſe kommen aber nicht ſo zur Vollkommenheit, daß ſie eßbar würden.

§. 357.

46) a) *Muſa* paradiſiaca L. und
b) Muſa ſapientum L. fr. esc. 38. Gemeiniglich Piſang genannt, *v. Haid.* T. XIX. bis XXIII.

Eine merkwürdige rohrähnliche Pflanze, welche einen einzelnen Stamm in der Höhe von achtzehn bis zwanzig Schuh, und Blätter von zwo bis drey Ellen lang treibt, alſo ſo wie der vorige eine Zierde der Glashäuſer abgiebt; Wenn der Stamm einmal Frucht getragen hat, ſtirbt er bis an die Wurzel ab, und treibt junge Schößlinge.

Die Früchte ſind wie die Finger geſtaltet, und ſüß aber mehligt, daher die Schwarzen in Weſtindien Brod davon backen. Sie wachſen in groſſen Büſcheln Traubenweiſe, daher man glaubt, daß die Trauben aus dem Gelobten-Lande von dieſer Pflanze geweſen. Man hält ſie auch für die Dudaim. Jene Art hat längere Früchte, und wird in Indien *Bananas* oder Plantanen; in Braſilien *Pacona;* bey den Malabaren *Patan* genannt; An der letzten Art ſind die Früchte kürzer und mehr oval; dieſe werden Dominicos genannt, und die allgemeinen Reiſen führen noch eine dritte Art, Guineos, an. S. T. IX. S. 60.

§. 358.

Unter die eßbaren Früchte gehören auch verſchiedene aus dem Palmgeſchlechte, welche man zu Zeiten in unſern Gärten antrifft: der gemeinſte davon iſt

47) *Phœnix* dactylifera L. der Datteln-palm; engl. Date Tree, *Mill. Blackw.* T. 202.

Wächſt

Wächſt vornemlich in der Barbarey, in Syrien und Egypten.

Er iſt jung etwas zärtlich, wenn er aber einige Stärke hat, wird er des Winters ins Haus und den Sommer an die Luft gleich der Orangerie geſetzt.

Von ihm kommen die, uns mehr zur Medicin als zur Speiſe dienende, Datteln her; nemlich ſeine Frucht, welche aus einem mit einem zähen ſüſſen Fleiſche umgebenen harten langen Kern beſtehet; jenes wird, wenn es trocken iſt, gegeſſen, und gleicht dem Fleiſch einer trocknen Feige. Aus den Kernen kann man, wenn ſie friſch ſind, und in Töpfe in ein warmes Lohbeet geſetzt werden, junge Pflanzen ziehen.

§. 359.

48) *Cocos* nucifera L. fr. esc. 120. Die Cocosnuß; engl. The Cocoa nut, *Mill.* franz. Noix de Coco.

Dieſer Cocospalm iſt einer der allernutzbarſten Bäume in der Welt, und in Oſt- und Weſtindien gemein, wo die Einwohner ihre mehrſte Bedürfniſſe davon nehmen.

Er trägt harte ovalrunde Nüſſe, in der Gröſſe eines Kindeskopfes; dieſe ſind ſtatt des Fleiſches mit einem zähen Geſpinſte umgeben, deſſen ſich die Einwohner zu Stricken bedienen. Aus der harten Schale werden Gefäſſe zu mancherley Behuf verfertiget; Inwendig ſitzt ein weiſſes nahrhaftes Fleiſch, welches gleich einem Becher hohl iſt, und eine weiſſe angenehme, geſunde und kühlende Milch enthält; Aus ſolcher wird der Arack mit Reiß und Zucker als ein Brantewein übergezogen. Aus der harten Nuß bereitet man allerley Gefäſſe und Zierrathen.

§. 360.

§. 360.

49) *Boraſſus* flabelliformis L. engl. Palmetto or Thatch, *Mill.* der Fechtelpalm; holl. Jagerboom, ofte Palmerboom; bey den Portugieſen Palmeira brava.

Hat lange ſtachlichte Stengel, an welchen Anfangs oben die Blätter gleich einem zuſammengefaltenen Fächer bey einander ſitzen, und ſich nachher in einen Zirkel ausbreiten.

Die Früchte gleichen denen vom Dattelpalme; Man hat von allen Palmen gemeiniglich andre männliche und andre weibliche Pflanzen; ich habe aber von dieſem Fächerpalm einen alten acht bis neun Schuh hohen Stamm, welcher zu Anfang des Frühjahrs verſchiedene Sträuſe mit blos männlichen Blumen treibt, darauf aber noch andre mit vermiſchten, theils männlichen, theils weiblichen; theils auch Zwitterblumen hervorbringt, und alle Jahr Früchte anſetzt, welche zwar nicht allemal zur Vollkommenheit kommen, doch habe ich aus den gepflanzten Kernen junge Pflanzen gezogen, als ein Merkmahl, daß ſie ordentlich befruchtet und vollſtändig geweſen.

Die übrigen Palmſorten habe dagegen bey mir niemalen zur Blüthe gebracht. Man ziehet in Oſtindien einen Wein daraus, welcher aus dem abgeſchnittenen Zweig tropfet; auch kocht man vom Saft Zucker, welches in Indoſtan Jagara oder Schagera genannt wird; daher Rumph die lateiniſche Benennung Sacharum leitet.

Man ißt in Zeylon die halb reifen Kerne, welche etwas über Kohlen geröſtet werden; auch ſauget man aus dem äuſſern, den Kern umgebenden, Fleiſche den Saft.

§. 362.

§. 361.

50) *Chamærops* humilis L.

Hat gleich dem vorigen Fechtel ähnliche Blätter, bleibt aber niedriger, und ſchießt ſeine Wurzeln weit umher, woraus neue Pflanzen hervortreiben. Er wächſt in dem wärmern Theile von Spanien wild, und iſt ein unangenehmes Unkraut, weil er nicht wol auszurotten iſt: Man ißt die junge eben hervorkommende Blüthe, auch den untern weichern Theil der jungen Blätter. Er wird dort auch wie der vorige Palmetto genannt, und hat runden Saamen, wie groſſe braune Erbſen.

§. 362.

51) *Corypha* vmbraculifera L. fr. esc. 68. Saribus *Rumph*. I. T. VIII.

Dieſen zählt der Ritter Linne mit unter die eßbaren Früchte; mit dem Beyfügen, daß ein jeder Baum in ſeinem Leben nur einmal Früchte bringe, und daß dieſe ſo groß wären, daß ein ganzes Dorf auf ein ganzes Jahr genug daran hätte.

Nach des Rumph Beſchreibung bringt dieſer Palm aber nur kleine Früchte, welche nicht genießbar ſind.

§. 363.

52) *Areca* catechu L. Pinanga *Rumph*. I. T. IV.

Iſt eine in beyden Indien vorkommende Palmart, wovon die Früchte auf gleiche Art genutzet werden. Rumph beſchreibt mehrere Arten davon.

§. 364.

53) *Cycas* circinalis L. Olus calappoides, R. I. T. XXII. engl. The oily Palm tree, *Mill.*

Wächſt

Wächſt in beyden Indien, hat Blätter, welche einem Kamme gleichen, frondia pectinata; Aus den jungen Früchten preßt man in Weſtindien einen Oel gleich wie aus den Oliven; aus dem Stamm aber ein weinähnliches, berauſchendes, Getränke, und aus dem Mark des Stamms wird das in unſern Küchen bekannte *Sagu* bereitet; Von deſſen Zubereitung Rumph eine umſtändliche Beſchreibung giebt; Man nennet deswegen in Oſtindien dieſen Baum auf holländiſch Sagu-boom. Er erlanget eine ziemliche Höhe von einigen zwanzig Schuhen, und treibt zuerſt einen dicken männlichen Blüthkolben, welcher etwas ähnliches mit der Ananas Frucht hat, wovon man ihn auch in Indien Ananas nennet.

In dem Blackwelſchen Kräuterbuche T. 363 iſt eine Zeichnung von dieſem Oelpalmbaum, welche aber gar nicht mit dieſem Cycas circinalis übereinkommen, deſſen Zweige ſo wie unſre Farrenkräuter aufgewickelt hervorkommen, und ſich darin von andern Palmſorten unterſcheiden.

§. 365.

54) *Palma* frondibus pinnatis, vbique aculeatis, aculeis nigricantibus, fructu majore, *Mill.* 3. engl. The Macaw tree.

Wird ein hoher Baum von 30 bis 40 Schuhen, wächſt vornemlich in den Caribeiſchen Inſeln, wo die Schwarzen die jungen Früchte durchſtechen, da alsdenn ein angenehmer Saft herausfließt, den ſie genieſſen.

§. 366.

55) *Palma* frondibus pinnatis, caudice æquali, fructu minore, *Mill.* 5. engl. The Cabbage tree.

Von

Von dieſem Baume, welcher bis zu der Höhe von 200 Schuhen wachſen ſoll, werden die jungen noch nicht entwickelten Blätter eingemacht und gegeſſen, auch unter andern weſtindiſchen Confitüren herausgeſchickt.

§. 367.

Nachfolgende fremde Bäume gehören nicht zu den Obſttragenden Sorten im eigentlichen Verſtande; ſondern vielmehr zu den Schoten tragenden Pflanzen; da ihrer aber der Ritter Linne unter den eßbaren Früchten erwehnet, und ich die gewöhnlichen Hülſenfrüchte nicht beſchreibe, ſo weiß für dieſelbe keinen bequemern Platz, als ſie hier anzuhängen.

Die erſte nach der Linneiſchen Ordnung hieher zu rechnende Pflanze iſt

56) *Tamarindus* indica L. fr. esc. 93. Der Tamarindenbaum, *Blackw.* T. 21.

Er wächſt in Aſien und Arabien, wo die fleiſchigte Schote den Reiſenden zu Löſchung des Durſtes gereichet; Das Fleiſch davon iſt ſchwärzlich, ſäuerlich, kühlend; man backt ſolches in Indien in Kuchen, und braucht es an den Brühen, welche davon eine angenehme Säure erhalten. Die Holländer brauen davon ein Getränk in Indien, welches aber zu ſtark kühlet. In Amerika wird es gleichfals in Waſſer aufgelöſet und getrunken; Man muß es aber mäßig nehmen. Die Frucht iſt auch bey uns officinel.

§. 368.

57) *Epidendrum* Vanilla L. fr. esc. 95. Vanilla *Mill.* Vanille oder Banilla.

Eine auf andern Bäumen in Amerika wachſende Schmarotzer-Pflanze, trägt lange, fleiſchigte, mit vielen feinen, einem ſchwarzen Sande gleichenden, Saamenkörnern, angefüllte Schoten, welche zu der Chocolate genommen werden, und wenn ſie trocken ſind, einen ſtarken aromatiſchen Geruch haben. Man hält ſie ihrer Natur nach ſtärkend, erwärmend, alſo dem Magen dienlich, und die Verdauung befördernd, auch allem Gifte wiederſtehend.

Zur Speiſe wird ſie eigentlich nicht gebraucht.

§. 369.

58) *Hymænea* Courbaril L. fr. esc. 96. engl. Locuſt-tree *Mill.*

Ein weſtindiſcher, Schoten tragender, Baum; dieſe ſind mit einem nahrhaften Mehl angefüllet, welches die Saamenkörner umgiebt, und im Fall der Noth zum Brodt gebraucht wird.

Von dieſem Baum kommt das, einen guten Firniß abgebende, Gummi animæ. Vermuthlich iſt dies die in den allgemeinen Reiſebeſchreibungen T. IX. S. 221 beſchriebene Guabas, wie die Frucht in Quito genannt wird.

§. 370.

59) *Caſſia* fiſtula L. fr. esc. 94. Fiſtel Caſſien, *Blackw.* T. 381. engl. The purging-Caſſia, *Mill.*

Ein groſſer, vornemlich in Egypten und Alexandrien wachſender, Baum, welcher den Saamen in langen, mit einem ſüſſen Fleiſche angefüllten, Schoten trägt, die jedoch nicht ſowol zur Speiſe als in der Medicin gebraucht werden.

§. 371.

§. 371.

60) *Robinia* grandiflora L. Agaty *Hort. Mal.* I. T. 51. Turia, *Rumph. Amb.* T. I. p. 189.

Von dieſem Schoten tragenden, in Oſtindien wachſenden, Baum werden die jungen Schoten in Stücken geſchnitten, und wie bey uns die Fietzebohnen gegeſſen. Man kocht auch die jungen Blätter und Blüthe dieſes Baums zum Zugemüſe.

Zu dieſem Geſchlechte gehöret auch die Robinia caraganna L. oder der ſiberiſche Erbſenbaum, welcher in ſchmalen Schoten kleine runde Erbſen trägt, die man nahrhaft hält; aber, da ſie gar zu klein und unſchmackhaft ſind, nicht verdienen, daß man ihnen unter den eßbaren Früchten einen Platz einräume; ob ſie gleich im I. Theil der Petersburger Abhandlungen S. 45 ſehr angeprieſen werden.

§. 372.

61) *Guilandina* Moringa L. Morunga, Kellor, *Rumph. Amb.* I. 184.

Von dieſem gleichfals Schoten tragenden oſtindiſchen Baume werden die halbreifen Schoten zerſchnitten, und an allerley Brühen gekocht; man zieht den Saft aus dem etwas zähen Fleiſche, und ſpeyet das übrige aus.

§. 373.

62) *Ceratonia* Siliqua L. **Johannisbrodt**, *Blackw.* T. 209. engl. The Carob- or Silk-tree; franz. Carouglier; holl. St. Jans-Broot.

Ein im Orient und vornemlich in Syrien und Creta zu einer mittelmäßigen Höhe wachſender, ſtets grünender, Baum, welcher die Kerne in fleiſchigten Schoten trägt; dieſe hält man geſund für den

Magen, ſie werden aber nicht ſowol zur Nahrung als zur Medicin gebraucht.

§. 374.

Da ich hier alle fremde nahrhafte Früchte erzähle, welche wir zwar kennen müſſen, aber nicht füglich bey uns ziehen und anbauen können, ſo bleibt übrig, annoch einige aromatiſche Pflanzen zu erwehnen, deren Früchte bey uns zum gewöhnlichen Gewürze gebraucht werden, obgleich dieſelbe eher in die eilfte Klaſſe unter die Früchte mit einem einzelnen Kerne gehören. Die vornehmſte und am mehrſten gebräuchliche Frucht darunter iſt

63) Piper nigrum L. oder unſer gewöhnlicher Pfeffer, *Blackw.* T. 348.

Er wächſt Strausweiſe an einer ſich windenden Staude, und beſtehet aus einer trocknen Beere mit einem einzelnen Kern.

Der weiſſe Pfeffer wird daraus gemacht, wenn die äuſſere eingeſchrumpelte Schelfe abgeſchelet wird.

Der in unſern Officinen vorkommende **lange Pfeffer**, Piper longum, L. gehöret zu dieſem Geſchlechte.

64) Der in England gebräuchliche Jamaiſche Pfeffer, Pimento, or all Spice-tree hingegen wird von dem **Ritter Linne** unter das Myrtengeſchlecht gerechnet, Myrtus pimenta L. von **Miller** aber unter die Caryophyllos.

§. 375.

65) *Myriſtica* L. **Muſcatennuß**, *Blackw.* T. 353. engl. The Nutmeg; franz. Noix muſcades. holl. Noote Muſchaet.

Ein

Ein, eigentlich nur in Amboina und Banda zu der Höhe von unſern Birnbäumen wachſender, Baum, dem er auch im Laube etwas gleichet. Die Früchte kommen unſern Wallnüſſen etwas ähnlich, laufen aber unten etwas ſpitz zu: Solche beſtehen aus einer flei-ſchigten Schale, welche in der Mitte, den bey uns unter dem Namen der Muſcatennüße bekannten run-den Kern hat, ſich in zwey Theile öffnet, und den Kern fallen läßt. Zwiſchen der Schale und dem Kern ſitzt die gelbrothe Haut, welche wir Macis oder Muſcatenblumen nennen, und die Nuß iſt noch erſt wieder in einer ſchwarzen Schale eingeſchloſſen. Rumph giebt davon eine umſtändliche Beſchreibung T. II. p. 14.

§. 376.

66) *Caryophyllus* aromatica L. Die Ge-würznelken, *Blackw.* T. 338. engl. The Clove tree; franz. Clou de giroffle; holl. Nagelboom.

Ein ziemlich hoher, in Oſtindien wachſender, Baum, wovon die ſehr aromatiſchen Früchte jung ab-gebrochen und zu uns gebracht werden. Rumph be-ſchreibt ihn umſtändlich T. II. p. 1. Es iſt merkwür-dig, daß dieſe Gewürznelken, ſo als wie die Muſca-tennüſſe, Pfeffer, und andere Gewürze, von den eigentlichen Einwohnern in Indien faſt gar nicht, ſon-dern nur von den Europäern gebraucht werden.

§. 377.

67) *Amomum* cardamomum L. franz. Ma-laguetta ou Maniguetta.

Eine ſchilfartige oſtindiſche Pflanze, welche in ei-ner dreyfächrichen verſchloſſenen Kapſel kleine runde Saamenkörner trägt, die unter dem Namen der

Cardamomen in den Officinen gefunden, auch von uns, wiewol ſelten, zu Würzung der Speiſen gebraucht werden.

Eine gröſſere Art, Amomum grana paradiſi L. iſt bey uns unter dem Namen der Paradieskörner bekannt.

Zu dieſem Geſchlechte gehöret auch das Amomum Zingiber L. wovon die knollichte Wurzel unter dem Namen von Ingwer; engl. Ginger, vor dieſem mehr wie jetzo in unſern Küchen gebräuchlich war, und einen groſſen Handel in den engliſchen Inſeln in Amerika ausmacht.

§. 378.

68) *Nymphæa* Nelumbo L. fr. esc. 131.

Dieſe egyptiſche Waſſerpflanze gleichet unſerer gemeinen Nymphæa alba, oder Waſſerlilie. Nur daß ſie in der groſſen zugeſpitzten Saamenkapſel viele, den Haſſelnüſſen gleichende, Saamenkörner hat, welchemehligt ſind, und woraus die Alten Brodt gemacht haben.

§. 379.

69) *Capparis* ſpinoſa L. Kappern.

Dieſe, in den ſüdlichen Provinzen von Frankreich und in Italien häufig wachſende, und nur einen niedrigen Stamm mit dünnen Reiſern treibende, Staude hat platte runde Blätter: in deren Winkeln kommen die runden Blumenknoſpen einzeln zum Vorſchein, und werden, wenn ſie die Gröſſe einer kleinen Erbſe erreicht haben, ehe ſie weiter aufblühen, in Eßig eingemacht und bey uns gegeſſen; Dieſe Staude gehört alſo eigentlich nicht hieher, da die Frucht ſelber nicht genießbar iſt.

Weil aber die Blumenknoſpen die Geſtalt von kleinen Früchten haben, und oft dafür genommen werden; Ihr Gebrauch in unſern Küchen auch gewöhnlicher iſt, als von denen übrigen in dieſem Abſchnitte erwehnten Früchten, ſo habe ich dieſe Kapperſtaude um ſo weniger ganz übergehen mögen, als man ſie verſchiedentlich in unſern Gärten antrift. Sie läßt ſich leicht durch Stecken und Ablegen der Reiſer vermehren, und in Scherben erhalten, vornemlich, wenn ſie in den Schutt von alten Mauren gepflanzet wird: Wie ſie denn in Frankreich vornemlich in alten Mauren zwiſchen den Steinen wachſen. Wenn die Staude häufig blühen ſoll, ſchneidet man ihr die kleinen Zweige alle Frühjahr bis an den alten Stamm ab. Wenn die Staude in voller Blüthe ſteht, ſo geben die groſſen, ſich weit ausbreitende, weiſſe, etwas ins röthliche ſpielende, Blumen mit einer unzählbaren Menge Staubfäden ein prächtiges Anſehen. Daher man die Staude in Frankreich der Schönheit wegen zu Zeiten an Spalieren ziehet. Bey uns will ſie die ſtrengen Winter in freyer Luft nicht vertragen, braucht aber keine weitere Bedeckung wie die Orangerie.

Mit dieſer Kapperſtaude hat der bey uns ſo bekannte The, *Thea* ſinenſis L. eine Aehnlichkeit, wovon man jedoch nur die Blätter gebraucht, daher genug ſeyn mag, deſſen hier im Vorbeygehen zu erwehnen. Man zeiget in verſchiedenen Gärten Theſtauden, es iſt aber kein wahrer The, ſondern man giebt davor bald dieſe bald jene Staude aus. Z. E. die Caſſine peragua L. Yapon or ſouth ſea Thea, oder auch den Caſſioberry buſh. Siewol man ſich jetzo in Frankreich, Holland und Dännemark den wahren Thee zu haben rühmet.

Zehnte Abtheilung.

Erſter Abſchnitt.

Von vielkernigten dreyfächrigen Früchten überhaupt.

§. 380.

In dieſer Abtheilung werde von einigen, an jährlichen rankenden Pflanzen wachſenden, Früchten handeln: nemlich

1) Von Melonen.
2) Von Gurken.
3) Von Angurien.
4) Von Kürbſen.

Die übrigen eßbaren Früchte wachſen faſt ohne Ausnahme auf Bäumen, oder doch an ſtets daurenden Pflanzen: die hier erwehnte hingegen müſſen alle Jahr aus Kernen neu gezogen werden, und wir ziehen vornemlich die erſten beyden Sorten in dieſen kältern Gegenden faſt nicht anders als auf Miſtbeeten.

Da auch gute Miſtbeete anzulegen eines der künſtlichſten Stücke für einen Gärtner iſt, und da der Geſchmack der Früchte größtentheils davon abzuhangen pflegt, ſo werde in den folgenden Abſchnitten eine Anweiſung dazu geben.

Ich habe mir zwar Mühe gegeben, die geſchickteſten Gärtner zu Rathe zu ziehen, und mich von ihnen unterrichten zu laſſen; Ich weiß aber nicht, ob

es ihnen ſelbſt an hinreichendem Unterricht und an richtigen Grundſätzen fehlet; oder ob ſie mit ihrer Kunſt zu geheim ſind, und ſolche nicht mittheilen wollen; oder ob man auf mehrerley ganz von einander unterſchiedene Arten Miſtbeete anlegen, und gute Früchte bauen könne; oder aber ob es wirklich ſogar leicht iſt, gute Miſtbeete anzulegen, und ob die Vorſichten, welche dabey von einigen vorgeſchrieben werden, nur überflüßig ſind.

Bey den mehrſten Miſtbeeten, welche ich bey dieſer Gelegenheit unterſucht habe, finde die Handgriffe, welche mir die beſten ſcheinen, gar nicht beobachtet, und was einige Gärtner nothwendig halten, finden andre überflüßig oder wol gar nachtheilig.

Ich will mich alſo bemühen, die unterſchiedene Handgriffe bemerklich zu machen, und die Gründe anzuführen, warum ich dem einen vor dem andern den Vorzug gebe, und werde mit dem verbindlichſten Danke erkennen, wenn diejenigen, welche beſſere Lehren zu geben wiſſen, oder in meinem Vortrage Fehler finden, mir ſolches gütigſt melden wollen.

Zweeter Abſchnitt.

Von Miſtbeeten überhaupt.

§. 381.

Wir nennen überhaupt Miſtbeete; wenn wir vermittelſt auf einander gepackten Miſtes eine künſtliche Wärme oder ein Feuer veranlaſſen, womit wir das Wachsthum gewiſſer Pflanzen befördern.

Wir wiſſen, daß, um das Wachsthum der Pflanzen zu befordern, ein gewiſſer Trieb oder eine Bewegung gleichſam aus dem Mittelpunct der Erde über ſich erfordert wird. Dieſe Art der Bewegung nennen wir Feuer, und die Empfindung, welche wir davon haben, die Wärme. Die Naturkündiger lehren viel von der Materie des Feuers; Ich habe aber alles Nachforſchens ohngeachtet, noch keine Spurr davon finden können; Es beruhet alles darauf, daß wir nur die Bewegung veranlaſſen, ſo haben wir von der nemlichen Materie die Empfindung von einer Wärme, und denn wieder von der Kälte.

So nöthig nun die Bewegung des Feuers iſt, um das Wachsthum der Pflanzen zu befordern, ſo kann doch, wie wir in der Folge ſehen werden, deſſen Grad zu ſtark werden; alsdenn werden die zarten Wurzeln der Pflanzen verſtöhrt und verbrannt, oder die Pflanze wird übertrieben.

§. 382.

Die Hauptkunſt bey den Miſtbeeten beſtehet alſo darin, daß man die Bewegung des Feuers eben in demjenigen Grade zu unterhalten wiſſe, wie er zu Beförderung des Wachsthums erforderlich iſt.

So leicht dies ausgeſprochen iſt, ſo ſchwer iſt es, den eben erforderlichen Grad der Wärme zu unterhalten; Eine verſäumte Viertelſtunde kann oft die Arbeit von verſchiedenen Monaten zu Grunde richten und alle Hoffnung vereiteln. Man kann alſo einen fleißigen geſchickten Gärtner an den Miſtbeeten ziemlich genau erkennen.

§. 383.

Man legt in verſchiedener Abſicht Miſtbeete an; und darnach müſſen ſie auch verſchiedentlich eingerichtet werden.

So macht man Miſtbeete

1) Um Saamen früh keimen zu machen, damit man die jungen Pflanzen deſto früher demnächſt verpflanzen könne. Ein jeder weiß nemlich aus der Erfahrung, daß die Bewegung des Feuers in der Erde überhaupt des Winters über ziemlich nachläßt, und daß die Pflanzen erſt ſpät im Frühjahr zu treiben anfangen. Es iſt uns aber angenehm, frühzeitig grüne Küchenkräuter zu haben. Z. E. man ſäet Salat, Kohl, und dergleichen, um es zu verpflanzen.

2) Um zum nöthigen Gebrauch in der Küche, auch des Winters über, Kräuter wachſen zu machen. Z. E. Sauerampfer, Salat, und dergleichen.

3) Um Pflanzen frühzeitiger zur Vollkommenheit zu bringen, wie ſie in freyer Erde nicht werden würden: So bauen wir Blumenkohl, Salat, Wurzeln, Gurken, Reddies, welche ſich zwar im freyen Felde ziehen laſſen, aber erſt ein paar Monate ſpäter brauchbar werden, als auf einem guten Miſtbeete; dies nennen die Franzoſen Des primeurs, frühzeitige Sachen: Man pflegt ſie um deſto mehr zu ſchätzen, je früher ſie kommen, wenn auch gleich ihr Geſchmack nicht vorzüglich wäre.

4) Um gewiſſen Gewächſen einen erhabenen Geſchmack zu geben, den ſie in freyer Luft nicht haben würden. Dies iſt die Urſache, warum wir Melonen auf Miſtbeeten ziehen.

5) Um Früchte zu ziehen, denen die freye Luft bey uns zu rauh iſt, wie z. E. die Ananas; Tuberoſen.

6) Um

6) Um fremden zarten Pflanzen einen ſtärkern Trieb zu geben. So befördert man das Keimen neuer amerikaniſcher Saamen durch Miſt, oder man ſetzt junge Bäume und Pflanzen auf Miſt, um ihnen einen geſchwindern und ſtärkern Trieb zu geben.

§. 384.

Darnach nun der Endzweck iſt, wozu man Miſtbeete anlegt, macht man ſolche entweder ganz frey, oder eingefaßt, oder verſchloſſen.

Freye Miſtbeete ſind, wenn der Miſt ganz frey auf einander gepackt und mit Erde bedeckt wird, ohne alle Einſchränkung. Dergleichen Beete macht man oft im Sommer zu ſpäten Melonen; Indem der Miſt aber frey liegt, und öfters beregnet, die Bewegung des Feuers auch nicht eingeſchränkt iſt, pflegt ſie bald aufzuhören.

Eingefaßte nennen wir, wenn entweder nur die Erde, oder Erde und Miſt mit Brettern eingefaßt werden, damit ſie nicht ausweichen, und man über- her Fenſter oder Matten decken kann.

Verſchloſſene ſind, wenn ein ordentlich veſtes Behältniß dazu gemacht wird, es ſey von Brettern oder von Mauren, damit aller Zugang von Luft abgehalten und die Beete deſto beſſer erwärmet werden können. Dergleichen verſchloſſene Beete pflegt man **Treibkaſten** zu nennen, oder auch **ſtehende Beete**, weil die Kaſten beſtändig ſtehen bleiben.

§. 385.

Wiederum macht man die Miſtbeete entweder mit der Erde gleich, oder ſie werden eingeſenkt; oder aber über der Erde erhaben.

Mit

Mit der Erden gleich, nennen wir die Beete, wenn der Miſt oben auf die Oberfläche der Erde gelegt, und alsdenn mit Erde bedeckt wird.

Eingeſenkte Miſtbeete ſind, wenn erſt in die Erde eine Grube gemacht wird zu Faſſung des Miſtes.

Ueber der Erde erhabene Miſtbeete zu machen iſt eben nicht gebräuchlich, als um Tobackspflanzen zu ziehen; Man ſchlägt vier Pfäle in die Erde, bindet oben vier Latten daran, deckt eine geflochtene Hurde oder Buſchwerk überher, bedeckt ſolches mit langen Stroh, darauf mit Miſt, und endlich mit Erde.

Man will noch eine Art von erhabenen Miſtbeeten machen, da der Miſt auf einen Roſt gepackt wird, und die Hölung unter dem Roſte von Zeit zu Zeit mit neuem Miſt erfriſcht werden ſoll, um das Beete beſſer anzuheitzen: Ich habe aber dergleichen nie geſehen, zweifele auch, ob ſie in der Ausübung mit Nutzen möglich ſind.

§. 386.

Die Miſtbeete unterſcheiden ſich noch weiter nach der Jahrszeit, in welcher ſie gemacht werden.

So erfordern die frühen ſchon mehr Vorſicht, als wenn ſie ſpäter im Sommer angelegt werden: Die ganz frühen, welche mitten im Winter gemacht werden, pflegt man verlohrne Miſtbeete zu nennen, weil ſolche auf Gewinn und Verluſt angelegt werden, und gemeiniglich, wenn die Witterung nicht auſſerordentlich vortheilhaft iſt, verlohren gehen.

§. 387.

Miſtbeete ſind ziemlich koſtbar und mühſam; alſo kommt es auf den Fleiß eines Gärtners an,

daß

daß die angewandten Koſten und Mühe geſchwind, reichlich, und in vorzüglicher Güte belohnet werden.

Es iſt alſo nicht genug, daß wir Miſtbeete anlegen, und darauf endlich Pflanzen hervorbringen, die wir ohne dieſelben auch hätten haben können, und welche vielleicht in freyer Luft wohlſchmeckender geweſen ſeyn würden. Z. E. wer Erbſen auf einem Miſtbeete ziehet, wird ſich betrogen finden, indem ſich ſolche, auſſer der kleinen Zwergerbſe, nicht treiben laſſen.

Die Miſtbeete müſſen die darauf geſetzten Pflanzen auch geſchwind zur Vollkommenheit bringen. Z. E. eine Melone kann 6 bis 7 Wochen nachher, wenn die Kerne geſteckt worden, Früchte anſetzen, welche vierzig Tage darauf reif ſeyn müſſen; Ich kann alſo Anfangs Junius in dieſen kältern Gegenden reife Melonen haben, und wenn die Pflanzen getragen haben, das Beet ſofort zu andern Küchenkräutern nutzen. Es iſt folglich unangenehm, wenn die jungen Pflanzen mehrere Monate ſeuchen oder ohne Unterlaß ins Laub treiben, bevor ſie anſetzen, oder wenn ſie gar, wie oft geſchieht, die erſten Früchte wieder abwerfen; wenn in der Folge die angeſetzten Früchte aus Mangel der Wärme mehrere Monate langſam wachſen, und endlich im Herbſt ſpätt reif werden, wenn ſie keinen Geſchmack haben.

So muß ein Gärtner auch ſeine Beete reichlich zu nutzen wiſſen, nemlich daß er alle mögliche Pflanzen, welche er nach Beſchaffenheit der Gröſſe darauf ziehen kann, bauet, oder wenn er nun z. E. Melonen gepflanzet hat, nicht zufrieden iſt, daß er hie oder da eine ſchlechte Frucht hat, und endlich die abgeſtorbenen

benen Ranken verfaulen läßt, ſondern er ſiehet darnach, daß jede Ranke ſo viel Früchte liefert, wie ſie ernähren kann, und wie die letzte abgenommen wird, weiß er ſein Beet gleich anderweitig zu nutzen.

Was auf den Miſtbeeten gezogen wird, muß ſich auch in vorzüglicher Güte unterſcheiden; Dies iſt faſt bey keiner Frucht merkwürdiger als bey Melonen: Man kann an dem nemlichen Orte und aus einerley Saamen, gar wohlſchmeckende, und wiederum ganz unſchmackhafte Früchte ziehen.

§. 388.

Dieſemnach haben wir bey Anlegung der Miſtbeete auf folgende Stücke zu ſehen.

1) Wird dazu ein bequemer Ort erfordert §. 389.

2) Muß man die Erde dazu vorher zubereiten §. 400.

3) Müſſen alle zur Einfaſſung und Bedekkung erforderliche Stücke angeſchafft werden §. 411.

4) Soll man ſich auf guten Miſt ſchicken §. 442.

5) Muß ein Gärtner verſtehen, die Miſtbeete recht anzulegen, §. 445. Folglich

6) ſie gehörig zu warten §. 452; mithin

7) beſtens zu nutzen §. 464, ſodann

8) aber das ſchädliche und nachtheilige wegzuräumen §. 470.

Ich werde in den folgenden Abſchnitten von einem jeden beſonders handeln, am Ende aber noch 9) etwas von Miſtbeeten zu beſondern Behuf ſagen. §. 481.

Dritter Abſchnitt.

Von der Lage der Miſtbeete.

§. 389.

Man pflegt die Miſtbeete gern an einen Abort zu legen, oder gar zu verſtecken.

Denn man ſiehet ſie, weil Miſt dazu erfordert wird, als etwas eckelhaftes und ſchmutziges an, welches dem Geſichte entzogen werden muß; Man hat aber ſehr unrecht, wie ich gleich zeigen werde. Ein anders iſt, wenn man die Miſtbeete gern an einem verſchloſſenen Ort hat, damit nicht ein jeder hinzu laufen kann. §. 396.

§. 390.

Billig ſoll bey Anlegung eines Gartens gleich Rückſicht darauf genommen werden, daß man den allerbeſten und bequemſten Platz für die Miſtbeete vorbehalte, und daß man in der Nähe nichts anlege, welches denſelben ſchädlich ſeyn könnte.

Gute, reichlich tragende, Miſtbeete iſt eine ſehr angenehme Sache für die Tafel und für unſre Küche; daß aber die Miſtbeete gut tragen, liegt größten Theils an deren Lage; und wenn ſie auch die beſte Lage haben, kann in der Nähe leicht etwas angelegt werden, welches ihnen ſchädlich ſeyn mögte, daher alle Sorgfalt dabey nöthig iſt.

§. 391.

Die Miſtbeete müſſen vor allen Dingen gerade gegen Mittag gelegt werden.

Damit

Damit ſie vom Morgen früh bis zum Abend die volle Sonne genieſſen können; Jedermann weiß, wie viel die Sonne zu Beförderung der Fruchtbarkeit beyträgt, da durch die von ihr gewirkte Bewegung des Lichtes die Bewegung des Feuers aufgehalten und verſtärkt wird. Die Sonne darf alſo den ganzen Tag über durch nichts abgehalten werden.

§. 392.

Die Miſtbeete müſſen frey liegen.

Man hat den dazu beſtimmten Platz ehedem mit hohen Mauren eingefaßt, und geglaubt, daß dadurch die kalten Winde und der Froſt von den Beeten abgehalten werden ſollte. Die Erfahrung hat aber gelehrt, daß die Mauren und eine genaue Einſchlieſſung den Miſtbeeten gar ſchädlich iſt. Es iſt zwiſchen ſolchen dumpfigt und feucht, die Luft trocknet nicht ſo leicht aus, und die Kälte fängt ſich zwiſchen den Mauren, ſtößt ſich in den Ecken, und wirkt weit ſtärker. Die Kälte und die Näſſe ſind aber die beyden Hauptfeinde der Miſtbeete, und beyde ſind lange nicht ſo gefährlich, wenn alles frey iſt.

Man hält gemeiniglich den Miſtbeeten nur die Mauren ſchädlich, welche die Nord- und Nordoſtwinde auffangen, die aufgefangenen und zurückſtoſſenden Südwinde ſind aber oft eben ſo, ja noch mehr ſchädlich.

§. 393.

Obgleich die Miſtbeete ganz frey liegen wollen, ſo muß man ſich doch in Acht nehmen, daß ſie nicht in einem ſtarken Zuge gelegt werden.

Faſt in allen Gegenden wird man wahrnehmen, daß der Wind an einer Ecke des Gartens ſtärker zie-

het als in andern, ſonderlich wenn nahe bey ein Berg, oder ein tiefes Thal, oder ein kleiner Wald, oder ein Fluß, oder einzelne Gebäude liegen. In einer ſolchen, einem beſondern Zuge unterworfenen, Gegend werden die Pflanzen eher Schaden von dem Froſt nehmen, und mehr zurück bleiben. Man vermeidet ſie alſo gern, wenn es zu ändern iſt.

Eben dieſerwegen iſt auch vortheilhafter, wenn man ſie in einer Ebene legen kann, als wenn man ſie an einer abhangenden Anhöhe anbringen muß.

§. 394.

Man darf die Miſtbeete in keine feuchte Gegend legen.

Das Waſſer, wenn es von unten an den Miſt kommt, erkältet ſolchen, ſtöhret die Bewegung des Feuers, und verzehrt den Miſt; bringt auch in die Erde eine gewiſſe Stockung der Säfte, welche die Pflanzen, wenn ſie nicht recht ſtark ſind, leicht verfaulen macht.

Man legt daher die Miſtbeete nicht gern nahe an ein Waſſer, weil der Boden daſelbſt gemeiniglich feucht zu ſeyn pflegt, von dem Waſſer ſteigen auch mehrere Dünſte in die Höhe.

Noch ſchlimmer iſt ein an ſich im Grunde moraſtiger Platz, denn daſelbſt ſteiget jederzeit aus dem Grunde Waſſer in die Höhe, dergleichen Beete werden nie recht warm ſeyn, noch treiben.

Es taugt auch nicht, wenn in der Nähe Gebäude oder Anhöhen ſind, von denen das abflieſſende Regenwaſſer nach den Miſtbeeten zu ſeinen Abfluß hat, indem ſich ſolches leicht nach den loſen Miſt hinziehet.

Am beſten iſt, wenn der zu den Miſtbeeten beſtimmte Platz einen veſten trocknen kieſigten Grund hat, welcher in der Mitte etwas erhöhet werden muß, ſo daß das auf die Miſtbeete fallende Regenwaſſer von allen Seiten ſofort frey abziehen kann, und nicht beym Miſte ſtehen bleibt, ſonſt ſpürt man ſofort einen Abgang an der Wärme.

Ein loſer Sandboden iſt auch nicht übel, der Miſt verliert aber mehr, indem die Fettigkeit aus dem Miſt hineinzieht; Der Miſt muß billig auf den Miſtbeeten nichts von ſeiner Stärke verlieren, ſondern beſſer ſeyn, als wenn er unmittelbar von der Miſtſtete auf das Land gefahren wäre.

Ein leimigter Grund pflegt von unten auf Näſſe zu geben; Man hilft ſich, wenn man ſolchen mit Grand, Kies, oder kleinen Steinen überfährt, würde der Platz dadurch zu ſehr erhöhet, ſo gräbt man den Boden etwas aus, und füllet zwey Drittel mit Grand und Steinen, das übrige aber mit leichter Erde.

Man pflegt bey den Miſtbeeten Waſſer in der Nähe zu erfordern, damit ſie bequemer begoſſen werden können; allein das Begieſſen geſchieht ſehr ſelten und in geringer Doſe, und wenn die Witterung noch kühl iſt, muß das Waſſer erſt lauwarm ſeyn, kann alſo nicht unmittelbar zum Begieſſen geſchöpft werden.

Iſt der Platz naß, ſo ziehen einige gar Kanäle zu Abführung des Waſſers, oder wenn ſie dieſem keinen Abfluß geben können, ſenken ſie an der niedrigſten Seite einen Brunnen ein.

§. 395.

Man wählt zu den Miſtbeeten gern einen Ort, bey welchem bequem herzugefahren werden kann.

Es iſt mühſam, wenn der Miſt oder die Erde erſt durch Umwege von Menſchen herzugetragen werden muß. Es wird dazu ſo viel mehr Zeit erfordert, und es geht mehr Miſt verlohren.

§. 396.

Der Platz muß auch geräumlich genug ſeyn.

Denn man muß ſich neben den Miſtbeeten frey rühren und bewegen können. Es muß Platz ſeyn, wohin der Miſt gelegt wird, ehe man ihn zurecht packt; wo die Erde verwahrt und zubereitet wird; wohin man die Matten ſtellen kann, wenn ſie abgenommen und getrocknet werden müſſen; wohin man die abgenommenen Fenſter ſtellet; und ſo weiter.

Wenn man auch mehrere Miſtbeete neben einander macht, iſt beſſer, wenn ſie nicht dicht in einander gepreßt ſind, damit man geräumlich genug umher gehen, auch zwiſchen durch einen Abzug für das Regenwaſſer laſſen kann.

§. 397.

Man legt die Miſtbeete gern an einen verſchloſſenen Ort.

Dies iſt ſonderlich in einem groſſen Garten nothwendig, welcher von vielerley Leuten beſucht wird; damit nicht ein jeder herzu laufe, und aus Neugier die Fenſter aufhebe, denn dadurch kann bey ſtarkem Froſte und rauhem Winde ſchon ein Miſtbeete Schaden leiden. Es iſt auch gefährlich, wenn das Vieh zu den Miſtbeeten laufen kann; wenn es auch nur Hüner ſind, ſo treten ſie leicht, wenn ſie auf den Fenſtern ſpatzieren gehen, das Glas entzwey, oder hacken es mit den Schnäbeln durch; Oder wenn ſie unter den Fenſtern kommen, ſo kratzen ſie alles um.

Man

Man muß auch die Miſtbeete reinlich zu halten ſuchen, welches nicht angeht, wenn ſie offen liegen.

§. 398.

Endlich iſt nöthig, daß ſie nahe bey des Gärtners Wohnung liegen.

Denn da ſonderlich die frühen Miſtbeete vom Gärtner öfters und zu allen Tagesſtunden, auch zu Zeiten bey gar ſtrengem Froſt in der Nacht, beſucht werden müſſen, und überhaupt alle Miſtbeete mehrmalen im Tage die Gegenwart und Aufſicht des Gärtners unumgänglich erfordern, ſo iſt vortheilhaft, wenn er ſie beſtändig unter ſeinem Auge hat, und in ſein Haus nicht ein oder ausgehen kann, ohne die Miſtbeete zu paßiren, indem ihn dieſes erinnert, daß er dieſes oder jenes beſorgen oder nachſehen müſſe. Er muß auch bey Ungewitter, bey Hagel, oder Regen oft ſchleunig herzulaufen, und die Fenſter bedecken.

§. 399.

Kann man alle dieſe Vortheile nicht zugleich haben, ſo ſucht man ſich ſo gut wie möglich zu helfen.

Mancher hat nur einen kleinen Garten, und es bleibt ihm keine Wahl.

Eines andern Gelegenheit iſt nicht, dem Gärtner eben ein neues Wohnhaus zu bauen, und findet doch nicht anders, als von deſſen Wohnung entfernt, einen bequemen Platz.

Ein dritter hat zwar einen guten Platz; er iſt aber abgelegen, und es kann keine Fahrt dahin angelegt werden.

Eines vierten Garten liegt überhaupt am Waſſer, er würde alſo vergebens ſuchen, ſeine Beete davon zu entfernen.

Mein Garten liegt in einem tiefen, leimigten, naſſen, quellichten Grunde, zwiſchen den Bergen, wo ein beſtändiger Zug vom Winde hergehet, wo die Luft oft dick und neblicht iſt; wo ich mich alſo vergebens bemühe, vorzüglich gute Miſtbeete zu haben; wo dieſelben eine genauere Wartung erfordern, und wo alles ungleich ſpäter treibet, als in andern ſandigten trocknen ebnen Gegenden; Man hatte den zu den Miſtbeeten beſtimmten Ort Anfangs mit zwölf bis vierzehn Schuh hohen Mauren umgeben, und ſich damit gegen die Winde ſichern wollen; eben dieſes aber veranlaßte, daß dieſer nun rund umher zu ſehr eingeſchloſſene Ort noch kälter und dumpfiger iſt.

Vierter Abſchnitt.

Von Zubereitung der Erde.

§. 400.

Ein Gärtner, der mit Zuverläßigkeit gute Miſtbeete anlegen will; befleißiget ſich vor allen Dingen, daß er dazu eine genugſame Menge tüchtiger Erde in Vorrath habe.

Dieſe Regel kann ſich ein Gärtner nicht genug anempfohlen ſeyn laſſen, da nicht eine jede Erde zu den Miſtbeeten tüchtig iſt, und er nicht auf allen Beeten einerley Erde gebrauchen darf. Die zu nehmende Erde auch, wenn ſie den rechten Nutzen leiſten ſoll,

ſorgfältig und durch mehrere Jahre dazu zubereitet werden muß.

§. 401.

Nie ſoll ein Gärtner Erde, welche ſchon einmal auf Miſtbeeten geweſen iſt, wieder dazu nehmen.

Es geht zwar an, daß man die Erde, welche von den Miſtbeeten genommen worden, wenn ſie wiederum einige Jahre ausgeruhet hat, und verbeſſert worden, abermals dazu nehmen kann; Sie wird aber nicht denjenigen Nutzen leiſten, welchen man von einer Erde, welche noch nie getrieben worden, erwarten kann. Ein Gärtner hat allemal gute Erde nöthig, zu Verbeſſerung und Erhöhung der Rabatten und Küchenfelder; oder bey Verſetzung der Bäume, oder zur Orangerie. Dazu verbrauche er die Erde von den Miſtbeeten, und ſuche jedesmal zu neuen Miſtbeeten auch friſche Erde in Vorrath zu haben; Wenigſtens muß er zu den früheſten, und woran ihm am mehrſten gelegen iſt, friſche Erde nehmen.

Denn auf den Miſtbeeten ſollen Pflanzen gegen ihre Natur und zur unrechten Zeit getrieben werden; dieſe, da ſie eingeſchloſſen ſind, können die Nahrung nicht ſo, wie andre frey wachſende Pflanzen, aus der Luft vom Thau oder vom Regen an ſich ziehen, ſondern müſſen ſolche aus der Erde nehmen; dieſe muß alſo geſchickte Theile dazu bey ſich führen. Blos geile Erde ſchickt ſich dazu nicht, denn die darin befindliche ölige Theile werden zu leicht von der Bewegung des Feuers mit in Bewegung geſetzt, die Pflanzen wachſen zu frech auf, und verfaulen.

Iſt die Erde loſe und ſtaubicht, ſo fehlet es den zarten Wurzeln an genugſamer Nahrung; ſie trocknet

leicht aus, und die jungen Pflanzen werden darin ſchwerlich aufrecht erhalten.

Iſt ſie zu ſteif und bindend, ſo ſchluckt ſie erſt zu viel Feuchtigkeit ein, und trocknet nicht genugſam aus, das Waſſer geräth in eine den Pflanzen nachtheilige Stockung, oder aber dergleichen Erde dampfet zu ſehr; der Dampf ſetzt ſich tropfenweiſe unter den Fenſtern an, und fällt von dieſen auf die Pflanzen zurück, da ſie denn leicht faulen: Trocknet dergleichen ſteife Erde aber einmal, ſo bindet ſie zu ſehr, erſtickt die zarten Wurzeln, berſtet auf, und nimmt keine Feuchtigkeit weiter an.

Iſt die Erde noch zu friſch und nicht genugſam durchgearbeitet, ſo hat ſie noch etwas rohes und ſcharfes bey ſich, welches dem Wachsthum hindert, und die Oberfläche in Geſtalt einer weiſſen ſalzähnlichen Kruſte bedecket; die Gärtner pflegen alsdenn zu ſagen, die Erde habe noch zu vielen Salpeter bey ſich, ob man gleich keinen Salpeter darin findet.

Die Erde muß alſo vorher eine gewiſſe Zeit an der Luft gelegen, und gleichſam in Digeſtion geſtanden haben, wodurch die Theile beſſer auseinander getrennet, und vermiſchet werden; das überflüßige, wäßrige, und flüchtige verflieget; die ſcharfen und unartigen Theilgen werden corrigiret, und die rechten nahrhaften Theile werden mehr verdickt und geſchickt gemacht, in die Pflanzen überzugehen, ohne daß das Feuer ſeine rechte Kraft darauf anwenden kann; dies heißt nach der Sprache der Naturkündiger, die Erde muß das rechte Gluten, oder den Kleber enthalten; deſſen Gegenwart ich zwar erkennen, welches ich aber nicht näher erklären kann; daher ich im erſten Theile

eine

eine Premie darauf ausgeboten habe, wer mich dies Gluten näher kennen lehren würde.

So viel iſt aus der Erfahrung gewiß; Je mehr Gluten oder Kleber meine Erde hat, deſto zuverläßiger kann ich darauf rechnen, daß meine Miſtbeete gut gerathen, und nicht gleich von dem geringſten Unfalle Schaden nehmen werden. Da aber die Pflanzen daraus allein ihre Nahrung nehmen müſſen, ſo wird dies Gluten, zu deſſen Zubereitung mehrere Jahre erfordert werden, in einem Sommer verzehret; läßt man die Erde darauf drey bis vier Jahr ruhen, ſo iſt ſie zwar abermalen brauchbar, leiſtet aber doch nicht mehr den nemlichen Nutzen.

Ich habe bey vielen Gärtnern bemerkt, daß ſie, wenn die alten Miſtbeete im Herbſt verſtöhrt werden, die Erde davon gleich darneben auf einen Haufen bringen, den kurzen Miſt, welcher darunter liegt, darunter miſchen, dieſe Erde den Winter über etwa noch einmal durcharbeiten, und ſodann gleich wieder zu den nächſten Miſtbeeten anwenden.

Sie dürfen ſich aber alsdenn nicht wundern, wenn ihre Miſtbeete ſo ſchlecht treiben; wenn ſie klagen müſſen, daß ihnen in einer Nacht alles darauf umgefallen und verfaulet ſey. Es muß daran, denn die Näſſe, denn der Froſt, denn das lange anhaltende dunkele Wetter, Schuld ſeyn, weswegen ſie den Beeten keine Luft geben dürfen. Alles dieſes würde den Pflanzen keinen Schaden gethan haben, wenn die Erde beſſer geweſen wäre.

§. 402.

Man muß alſo bedacht ſeyn, bey Zeiten auf die künftigen Jahre eine genugſame Menge Erde in Vorrath zu haben und zu ſamlen.

Damit man nicht etwa genöthiget werde, alte ſchon gebrauchte Erde wieder zu nehmen. Die Miſtbeete erfordern Erde, welche noch nicht getragen hat, wenigſtens in der gegenwärtigen Verbindung; dieſe nennen die Franzoſen, Terre vierge, Jungfernerde.

Wir gelangen dazu auf dreyerley Art: 1) Wenn wir friſche zuſammengefloſſene Schlammerde, Erde aus Graben und Teichen nehmen; 2) Wenn wir auf einem guten, noch nicht umgebrochenen, Anger, den Raſen, ſo weit die Wurzeln reichen, wegnehmen, und alsdenn die friſche Erde einen Spaden tief ausheben; dies geſchieht ohne Beſchädigung des Angers, wenn die ausgegrabene Hölung verglichen, und mit denen zurückgelegten Raſenſtücken von neuen bedeckt wird; 3) Wenn wir verfaultes Holz oder Laub, allerley Abfall und Auskehrig, zuſammengefegten Gaſſenkoth, und dergleichen ſammlen, Miſt darunter miſchen, und alles zuſammen in einem Haufen durchbrennen laſſen. Wo man es haben kann, nimmt man von allen Arten unter einander; Die friſche Schlammerde würde allein zu ſteif ſeyn; die Erde von verfaulten Pflanzen giebt, wenn ſie lange genug gelegen hat, die beſte Nahrung; allein würde ſie aber zu locker ſeyn.

§. 403.

Man nehme, welche man will, ſo muß die Erde, ehe ſie ſich auf ein Miſtbeete ſchickt, wenigſtens zwey volle Jahr gelegen und geruhet haben.

Wenn ich auch die fetteſte Teich- oder Schlammerde habe, ſo muß ſie doch vorerwehnter Maaſſen ein paar Jahre in groſſen Haufen in Digeſtion geſtanden

den haben. Hat ſie drey oder vier Jahr gelegen, iſt es deſto beſſer. Eine längere Ruhe iſt ohne Nutzen. Man wählt dazu gern einen freyen, erhabenen, trockenen Platz, wo die Haufen von der Sonne an allen Seiten beſchienen, und von der Luft durchſtrichen werden können. Man macht ſie daher gern etwas hoch.

§. 404.

In dieſer Ruhezeit kann die Erde nicht fleißig genug umgearbeitet werden.

Dies Umarbeiten hat einen vielfachen Nutzen:

1) Da die Erde aus einer Vermiſchung von mehrern Theilen beſtehen muß, ſo werden dieſe dadurch deſto beſſer vermiſcht, und durch einander gearbeitet.

2) Was einmal oben an der Luft gelegen hat, kommt bey der zwoten Verarbeitung unten, und ſo umgekehrt; werden alſo alle Theile der Digeſtion beſſer ausgeſetzt.

3) Der unter den Haufen gemiſchte Miſt und die Holzſpäne verfaulen leichter, und werden eher in Erde aufgelöſet, da ſolche ſonſt Jahr und Tag bleiben würden, wie ſie ſind.

4) Der in der Erde befindliche Saamen vom Unkraut wird, wie er an die Oberfläche kommt, zum Keimen gebracht, und zerſtöhrt, da er ſonſt erſt auf den Miſtbeeten keimen würde.

Billig ſoll das Umarbeiten den Sommer über alle Monat wiederholt werden: Die Gärtner pflegen aber gern dergleichen Erdhaufen ſich zu Nutzen zu machen, und allerley Gewächſe darauf zu ziehen; Sie laſſen alſo, um dieſe nicht zu ſtöhren, auch die Erdhaufen zum größten Schaden liegen, und über und über mit Unkraut bewachſen.

§. 405.

Ein Gärtner muß ſorgfältig darauf achten, daß ſeine Erdhaufen nicht mit Unkraut bewachſen.

Denn die Erde ſoll ſich eben ausruhen und nicht tragen; das Unkraut zöge alſo die nahrhaften Theile weg, und hinderte der Digeſtion: Am ſchlimmeſten iſt, wenn man es gar bis zum Saamentragen kommen läßt; denn nichts iſt verdrießlicher, als wenn man Erde auf den Miſtbeeten hat, welche mit vielen Saamen von Unkräutern angefüllet iſt; Man muß dabey täglich jäten, und kann das Unkraut nicht vertilgen, darf auch im Anfange die Fenſter nicht ſo lange offen ſtehen laſſen. Man ſoll derowegen die Erdhaufen, wenn man nicht zur Umarbeitung gelangen kann, alle acht oder vierzehn Tage oben rühren, abſäubern, und die ſchon zu weit geſchoſſene Pflanzen, welche Saamen bringen möchten, ganz weg und zurück werfen.

§. 406.

Die Erdhaufen ſollen wenigſtens das letzte Jahr gar nicht bepflanzt werden.

Denn ſonſten müſſen ſie, wie ſchon geſagt, zu lange ungerührt liegen, und die von denen darauf gezogenen Pflanzen in der Erde zurückbleibende zarte Wurzeln ſind denen künftigen Pflanzen nachtheiliger, wie man glauben ſollte.

§. 407.

Ehe die Erde gebraucht wird, muß ſie durch ein Dratſieb geſichtet werden.

Damit ſie ſich ja vollends recht vermiſche, und man nichts als recht klare, auseinander gegangene Erde auf das Miſtbeete bringe; alles grobe, was noch in

Klumpen

Klumpen zuſammenhanget, oder nicht genugſam verfault iſt, wird zu dem Erdhaufen auf künftig Jahr geſchüttet.

§. 408.

Unter der Erde darf nichts mehr von unverfaulten Reiſern oder Holzſpänen ſeyn.

Dieſe verfaulen ſonſt auf den Miſtbeeten, ſtecken die Luft darin an, und, wenn die zarten Wurzeln an dergleichen fäule Stellen kommen, gerathen ſie leicht in Fäulniß.

§. 409.

Die Erde ſoll mehr veſt als loſe ſeyn.

Sie kann zwar zu veſt und bindend ſeyn, ehe ſie genugſam durchgearbeitet worden. Wenn aber dergleichen veſte Erde etwas vermiſcht und gehörig verarbeitet worden, hat ſie vor einer loſen den Vorzug, weil ſie länger die Feuchtigkeit hält, und die Bewegung des Feuers nicht ſo geſchwind dadurch wirket.

Vieler Sand auf Miſtbeeten iſt ſchädlich; Es darf davon nicht mehr genommen werden, als um die gar zu veſte Erde etwas mürbe zu machen; In Gegenden, wo man fette Erde hat, hilft man ſich eher mit Holzerde und Miſt: In ſandigten Gegenden aber iſt mühſam, veſte Erde zu ſchaffen, weil man keine Teich- oder Schlammerde hat, und die ſtaubigte beizzende Moorerde nichts tauget; Man muß verfaultes Laub, Wurzeln und Kräuter ſamlen.

§. 410.

Gute Erde erkennet man: 1) Aus dem äuſſerlichen Anſehen. 2) Durch den Geruch. 3) Durch den Geſchmack. 4) Durch das Gefühl.

Sie mnß 1) eine Nuß- oder Kaſtanienfarbe haben, und mehr ins ſchwarze fallen; wenn man ſie ſchneidet, nicht kleben, noch anhangen; ſich nicht in Stücken zerbrechen laſſen, ſondern körnicht aus einander fallen; im trocknen Wetter keine Ritzen oder Rinde bekommen, bey naſſer Witterung hingegen nicht klebricht noch zum Mörtel werden.

2) Sie muß ſonderlich nach dem Regen einen angenehmen friſchen Geruch geben, und nicht mehr nach verfaultem Miſt oder Holz riechen.

3) Verſchiedene Haushälter wollen gute Erde aus dem Geſchmack beurtheilen; Ich bekenne aber meine Unwiſſenheit, daß nie Erde gekoſtet habe, alſo auch nichts davon nachſagen kann.

4) Im Anfühlen muß die Erde zwiſchen den Fingern zart, trocken, und etwas fettig anzufühlen ſeyn; nicht kleben, noch weniger ſich rauh, ſandigt, oder brüchig fühlen laſſen, am wenigſten etwas beitzendes haben, welches die Finger rauh macht, wie da geſchieht, wenn man Hüner oder Taubenmiſt darunter miſcht, welcher zu ſcharf iſt und nichts taugt.

Fünfter Abſchnitt.

Von denen zu den Miſtbeeten erforderlichen Geräthſchaften.

§. 411.

Ehe man Miſtbeete anlegen kann, werden dazu einige Geräthſchaften erfordert: dieſe betreffen nun

1) Die

1) Die Einfaſſung.
2) Die Bedeckung.
3) Die Beſchützung.

§. 412.

1) In Anſehung der Einfaſſung beruhet es darauf, ob wir freye, eingefaßte, oder verſchloſſene Miſtbeete anlegen wollen. (§. 384)

§. 413.

a) Die ganz freyen Miſtbeete (§. 412) ſind in Frankreich und andern wärmern Gegenden gebräuchlich, bey uns aber ohne groſſen Nutzen.

Man packt den Miſt wie gewöhnlich, ſchüttet Erde überher, ſetzt an den Seiten Bretter dagegen, und druckt gegen ſolche die Erde mit der dicken Fauſt; wenn ſodann die Erde verglichen iſt, bleibt ſie ſtehen, und man nimmt die Bretter weg; die darauf zu ſezzende Pflanzen werden nur mit gläſernen Glocken bedeckt.

In unſern kältern Gegenden können wir dergleichen Miſtbeete nicht wol gegen Kälte und Näſſe vertheidigen, und ſie finden nur bey wenigen Pflanzen Anwendung; Melonen gerathen ſelten anders als bey recht trocknen Sommern darauf.

§. 414.

Es haben derowegen b) wenigſtens bey uns die eingefaßten Miſtbeete den Vorzug.

Man macht dergleichen auf zweyerley Art: Es wird nemlich ſowol der Miſt als die Erde eingefaßt; (§. 416) oder man faßt nur die Erde allein ein. Dieſes Einfaſſen geſchieht durch Bretter, welche entweder in einen vierſeitigen Kaſten ordentlich zuſammen genagelt

genagelt und verbunden, oder aber nur in einander⸗
gefuget werden. Die letztern ſind die beſten. Meh⸗
rerer Deutlichkeit wegen habe dergleichen Kaſten auf
der beygefügten Tafel vorgeſtellet, und werde davon
vorzüglich handeln; denn wenn man die, ſolchen zu⸗
F. I. 7. ſammen haltende, Keile losſchlägt, kann man ſie aus⸗
einander nehmen, und des Winters in Schutz brin⸗
gen; die Bretter ziehen ſich nicht ſo leicht, und dau⸗
ren länger. Ein groſſer zuſammengenagelter Kaſten
bleibt das ganze Jahr hindurch Wind und Wetter
ausgeſetzt, verfaulet bald, oder es ziehen und werfen
ſich doch die, bald naß bald trocken werdende, Bret⸗
ter. Es wird auch dazu ein koſtbarer Beſchlag von
Eiſen erfordert.

§. 415.

Man macht dergleichen Kaſten am liebſten von Tannenholz.

Denn das Holz muß anderthalb bis zween Zoll Dicke
habe; ſonſt ſpringt es oder wirft ſich, hält auch die
Kälte nicht ab. Dicke eichene Bretter ſind aber zu
ſchwer und unbehülflich, bleiben auch ſchwerlich ge⸗
rade, alsdenn paſſen und ſchlieſſen die Fenſter nicht,
welches ein groſſer Fehler iſt. Ihre Schwere druckt
den Miſt zu ſehr nieder.

Die tannene Bretter werden inwendig verpicht,
und auſſen angemahlt oder verthert, ſo halten ſie lan⸗
ge. Dies Anſtreichen iſt zu ihrer Erhaltung unum⸗
gänglich nöthig.

§. 416.

Soll der Miſt auch mit dergleichen Kaſten ein⸗
gefaßt ſeyn, (§. 414) ſo wird dazu ein beſonde⸗
rer weiterer, und zu der Erde ein zweyter, oben
auf zu deckender, engerer Kaſten erfordert.

Wenn

Wenn der Miſt auch mit einem ordenlichen Kaſten eingefaßt wird, ſo iſt es ſchon eine Art von verſchloſſenen Miſtbeeten. (§. 424) Einige finden gut, den Miſt auf dieſe Art einzufaſſen, und glauben, daß er ſodann länger Wärme behalten ſoll, da die äuſſere Luft nicht ſo leicht antreten könne, auch die Näſſe abgehalten würde. Dergleichen Miſtbeete ſehen ordentlicher und reinlicher aus, und der Miſt wird mehr zu Rath gehalten; Denn indem er eingeſchloſſen iſt, kann er nicht ſo zerſtreuet und ausgewittert werden. Man kann aber aus denen gleich hiernächſt anzuführenden Urſachen, und vornemlich wegen des Anheizzens, keine frühe Miſtbeete auf dieſe Weiſe anlegen, und mir wollen ſie überhaupt nicht ſo gut gefallen, als die folgenden.

§. 417.

Man macht alſo gemeiniglich halb eingefaßte Miſtbeete; nemlich ſolche, an denen der Miſt frey lieget, und nur die überzuſchüttende Erde mit einem Kaſten eingefaßt wird. Man nennet ſolche halb freye.

Ihr Vorzug beſteht darin:

1) Man erſpart die auf den untern Kaſten zu wendende Koſten.

2) Man kann beſſer zu dem Miſt kommen, wie wir unten ſehen werden. (§. 456)

3) Der Miſt behält wirklich länger Wärme, wenn er frey liegt.

4) Man kann dergleichen Beete eher anwärmen.

5) Man ſtößt den vorſtehenden Miſt daran, wenn die Beete ſich geſetzt haben, weg, und kann ihn gleich zu andern Behuf anwenden; oder aber alsdenn

6) Da man es nöthig finden ſollte, leicht einen Verſchlag von loſen Brettern herum machen. (§. 480)

§. 418.

F. I. Ein ſolcher Verſchlag zu einem halb freyen Beete darf nicht über fünf einen halben bis höchſtens ſechs Schuh nach Kalenbergiſchem Maaß, oder fünf und einen halben Schuh pariſer Maaſſes breit ſeyn.

Es kommt darauf an, daß der Gärtner von beyden Seiten bequem bis in die Mitte reichen, und daſelbſt pflanzen, oder an die geſetzten Pflanzen arbeiten kann: Werden die Kaſten breiter gemacht, ſo werden die überzudeckende Fenſter zu lang und unbehülflich.

Die Kaſten ſchmäler zu machen, iſt auch nicht gut; denn ſo muß das Beete von Miſt zu ſchmal angelegt werden, und ſo hält er keine Wärme. Auſſer zu ganz frühen verlohrnen Miſtbeeten (§. 386) nimmt man wol einen ganz ſchmalen Kaſten, auf welchen man die auf die andern Miſtbeete in der Länge zu legende Fenſter quer legt. Man macht die Kaſten dazu wol gar nur von drittehalb bis drey Fuß breit, damit man ſolche durch den umher zu legenden Miſt durchaus erwärmen, auch beſſer nachheitzen könne.

§. 419.

F. I. 1. 2. Der Verſchlag oder Kaſten muß hinten höher, als vorne ſeyn.

Eines Theils damit der darauf fallende Regen beſſer und geſchwinder ablaufe; andern Theils, damit die Sonne beſſer darauf wirke. Denn wir finden, daß die Wirkung der Sonnenſtrahlen weit ſtärker ſey, wenn die Fenſter etwas ſchräg gegen die Sonne gerichtet

richtet ſind. Man macht ſie daher hinten neun bis zehn Zoll höher.

§. 420.

Die Länge der Kaſten iſt eigentlich willkürlich.

Wer groſſe und viele Miſtbeete hat, macht ſie lang; wer ſich mehr einſchränken muß, macht ſie kürzer; Weil die Beete nach und nach angelegt werden müſſen, er alſo nicht zu viel zugleich machen darf: Man richtet ſich nach der Länge der Bretter, vornemlich aber, daß die Länge des Kaſtens genau in einer gewiſſen Anzahl Fenſter aufgehe. Denn dieſe müſſen, wenn ſie aufgelegt worden, genau aneinander ſchlieſſen, ohne Lücken zu laſſen noch überzuſtehen.

Man hält die Kaſten je länger je beſſer, weil, wenn ſonſt mehrere neben einander geſetzt werden müſſen, die Zwiſchenwände unnöthiger Weiſe Holz und Raum wegnehmen. Man ſetzt ſodann, wenn eine Dielen-Länge nicht zureicht, ſolche ein vor den andern, bis zu der beliebigen Länge.

Ich finde aber in kleinen Privat-Garten faſt beſſer, die Kaſten von drey bis vier Fenſtern, alſo von 10 bis 14 Schuh lang zu machen, inſonderheit bey frühen Beeten und in mittelmäßigen Gärten: denn man kann öfter abwechſeln; die Bretter, wenn ſie gar lang ſind, werfen ſich leicht, und treten unten heraus; Man ſucht dieſes zwar durch unten einzulaſſende Querriegel zu verhüten; F. I. 10. ſolche haben aber die Unbequemlichkeit, daß man dergleichen Kaſten in der Folge nicht heben, oder lichten kann, wie doch oft nöthig iſt. Es ſetzt ſich auch am Ende die Erde in den Kaſten wol, ſo hindern dieſe Riegel; Wie ſie denn auch dem Ausbreiten der Wurzeln nachtheilig

 ſind.

ſind. Man hilft ſich aber bey ganz langen Kaſten, wo die Querriegel unentbehrlich ſind, daß ſie blos mit einem Schwalbenſchwanz ohne Nagel und Keil eingefugt werden, und etwas vorſtehen, ſo, daß ſie mit dem Schlage eines Hammers benöthigten Falls gleich herausgeſchlagen werden können; dieſe helfen ſodann Anfangs den Kaſten auf dem Miſte mit tragen, daß er nicht ſo ſehr in den Miſt einſinkt, und wenn man in der Folge den Kaſten hebet, bleiben ſie in der Erde liegen, ohne daß ſolche gerührt wird.

§. 421.

Die Höhe der Kaſten muß ſich nach denen Pflanzen richten, welche man auf den Beeten ziehen will.

F. l. c. f. Denn von der Oberfläche der Erde bis unter die Fenſter darf nicht mehr Raum bleiben, als die Blätter der Pflanzen eben nöthig haben: Iſt der Raum zu groß, oder ſind die Fenſter von der Erde zu weit entfernet, ſo wirken die Sonnenſtrahlen, ſonderlich bey frühen Beeten, nicht genugſam, und dergleichen Beete ſind ſchwer zu erwärmen.

Treten die Blätter oben unter die Fenſter, ſo können die Pflanzen nicht recht auswachſen, und wenn die unter dem Glaſe ſich ſamlende Dünſte an die Blätter kommen, faulen dieſe davon.

Man pflegt für dieſe Kaſten folgende Höhe für die niedrigſte Seite gegen Mittag anzugeben.

1) Alle Kaſten zu den erſten verlohrnen oder frühen Miſtbeeten, oder worauf Saamen geſäet werden zu Pflanzen, welche man hernach verſetzt, müſſen 8 Zoll hoch ſeyn; man rechnet auf ſolche 4 Zoll Erde, und eben ſo viel Raum für das Kraut.

2) Beete

2) Beete zu Wurzeln, Reddieſen, und dergleichen frühen Kräutern, erfordern acht bis neun Zoll hoch Erde, und vier bis ſechs Zoll Raum für das Kraut, alſo müſſen die Kaſten zwölf bis funfzehn Zoll hoch ſeyn.

3) Gurken und Salat erfordern 6 Zoll Erde und ſo viel Raum für das Kraut, weil ſie aber hinten ſteigen und mehr Erde erhalten, iſt vorne die Höhe von 9 bis 10 Zoll hinreichend.

4) Melonen wollen 3 Zoll hoch Erde und 7 Zoll für das Laub haben. Es können alſo 8 bis 9 Zoll hinreichen.

5) Die Kaſten zu frühen Blumenkohl erfordern bis anderthalb Schuh.

Sind die Fenſter nach der Vorſchrift (§. 432) gemacht, ſo können die Kaſten ein bis zween Zoll niedriger ſeyn.

Ich rathe zu den frühen Melonenbeeten den Kaſten F. I.
nach der Zeichnung vorne nur 6 Zoll hoch zu machen, denn da ſie hinten 10 Zoll höher ſind, kann man die Erde nach der Linie e. f. ſteigen laſſen, die Kaſten F. I. e. f.
auch in der Folge heben, ſo, daß zwiſchen den Fenſtern Raum genug für die Blätter bleibt.

§. 422.

Auf die Weite eines jeden Fenſters werden oben in den Kaſten Zwerghölzer mit einem Schwalbenſchwanze eingelaſſen.

Dieſe dienen, theils um den Kaſten zuſammenzu- F. I & II. 9
halten, damit die Bretter von der dagegen druckenden Erde nicht ausweichen; Theils, daß man die Fenſter darauf bequemer auf oder niederſchieben, auch ruhen laſſen kann: vornemlich aber, daß zwiſchen

der Fuge, wo zwey Fenſter zuſammenſtoſſen, keine Kälte, und kein Regenwaſſer durchdringen könne. Denn nichts iſt den Miſtbeeten ſchädlicher, als eine überflüßige Näſſe, vornemlich, wenn das Waſſer Tropfenweiſe herunter fällt. Dieſerwegen muß in denen Zwerghölzern in der Mitte eine F. I. 11. Hohlkehle oder Goſſe ausgehobelt werden, damit das zwiſchen den Fenſtern etwa durchdringende Regenwaſſer darin herunter, und ablaufen könne, ohne daß ein Tropfen davon unter die Fenſter kommt. Man nagelt deswegen, damit das Waſſer ſich unten vor den Fenſtern nicht etwa aufhalte; unten vor jeder ſolcher F. I. 12. Goſſen eine kleine Rinne von weiſſem Bleche, durch welche das in der Goſſe herunter kommende Waſſer herausläuft. Das untere Brett vom Kaſten muß gleichfalls ausgehobelt werden, damit das etwa unten bey den Fenſtern ſich einſaugende Waſſer darin ſich ſammlen, und von beyden Seiten nach jenen Rinnen ablaufen könne.

Ich halte aber von den blechernen Rinnen nichts; Sie verbiegen ſich bald, und man reißt ſich leicht daran, wenn man bey den Miſtbeeten auf und nieder gehen muß.

§. 423.

Die obere Kante des Kaſtens muß ſonderlich unten und an beyden Seiten mit einer etwa an- ... & II. 8 derhalb Zoll hervorſtehenden Latte oder Leiſten eingefaßt werden.

Dieſe hindert, daß der Wind von den Seiten nicht zwiſchen den Fenſtern durchdringen könne, auch daß die Fenſter nicht abſchurren, ſondern vielmehr dichter und bequemer an einander gelegt werden können. Dieſe Latte

muß

muß an der vordern Seite, wo die eben beſchriebenen blechernen Rinnen herausgehen, durchbohrt werden, und nicht ganz dicht an den Kaſten anliegen, damit das auf den Fenſtern herunter rollende Regenwaſſer nicht daran ſtehen bleibe, ſondern gleich abziehen könne.

Die Kante der Bretter vom Kaſten muß nach dem Winkel, wie die Fenſter abhangen, ſchräg abgehobelt werden, damit die Fenſterrahmen durchgehends veſt an den Rahmen anſchlieſſen, und das volle Holz faſſen.

Im übrigen darf an den Kaſten nichts ſcharfes oder hervorſtehendes ſeyn, denn es geht daran ſonſt leicht beym auf- oder abſchieben der Fenſter das Glas entzwey, oder man beſchädiget ſich daran, wenn man bey den Miſtbeeten arbeitet.

Ich habe bemerkt, daß man die Seitenbretter des Kaſtens höher macht, ſo, daß die Rahmenſtücke dagegen ſtoſſen; und daß man nur inwendig Leiſten annagelt, worauf die Rahmen ruhen, ſo lauft aber das an den Rahmen herunter triefende Waſſer in den Kaſten.

§. 424.

Verlangt man ganz verſchloſſene oder ſtehende Miſtbeete, (§. 384) ſo werden die Kaſten dazu entweder von Holz gemacht, oder ordentlich von Steinen ausgemauret.

Die hölzernen verſchloſſenen Kaſten werden ordentlich in Geſtalt eines kleinen Hauſes veſt zuſammen genagelt, ſo, daß ſie beſtändig bleiben, und nicht wie jene Einfaſſungen von Zeit zu Zeit weggenommen werden. Dergleichen verſchloſſene Kaſten nennen wir Treibkaſten, auf holländiſch Trek-kaſten, da ſolche aber nicht zu unſern eigentlichen Miſtbeeten gewöhnlich

wöhnlich ſind, ſondern nur gebraucht werden, um Ananas zu ziehen, oder Früchte zu treiben, ſo übergehe ich ſie hier.

Dagegen ſind die ausgemauerten Miſtbeete gewöhnlicher. Man führt nemlich Kaſten von Steinen von ſechs Fuß im Lichten breit, in beliebiger Länge, vorne 6 bis 7 Schuh hoch, und hinten etwa 9 Zoll höher auf, oben werden ſolche mit Hölzern bedeckt, auf welchen die Fenſter zu liegen kommen.

Hat man im Grunde loſes trocknes Erdreich, ſo kann man dergleichen Kaſten wol ein bis zween Fuß in die Erde ſenken, ſo bald aber das mindeſte Waſſer zu befürchten iſt, darf es nicht geſchehen. Es muß nur inwendig allemal ſechs Schuh hoch für den Miſt berechnet werden.

Da man an den andern eingefaßten Miſtbeeten den Miſt nicht ſo hoch haben kann, die Kaſten ihn vielmehr bald niederdrücken; die Mauren auch den Miſt gegen Wind und Wetter mehr ſchützen, und nicht ſo leicht die Kälte durchlaſſen; ſo ſollte man glauben, daß dergleichen eingeſchloſſene Kaſten einen Vorzug vor den freyen Miſtbeeten hätten; ſie ſind aber in der That viel ſchlechter.

1) Weil der Miſt zu ſehr eingeſchloſſen iſt, und die Luft gar nicht darauf wirken kann; die Steine aber eher eine Näſſe und Kälte mittheilen, ſo iſt die Bewegung des Feuers nicht ſo ſtark noch anhaltend darin, und man kann in ſolchen nicht recht treiben. Was darauf geſäet iſt, kommt oft in freyem Felde bald eben ſo früh zur Vollkommenheit.

2) Dergleichen Beete können gar nicht angewärmet oder nachgebeſſert werden.

3) Wenn

3) Wenn ſich der Miſt darin ſenket, kommt die Erde zu tief zu liegen. (§. 421)

4) Es zieht ſich leicht von unten in den Kaſten Waſſer, ſo iſt er ganz unbrauchbar.

Wo indeſſen Steine und Kalch wohlfeil, und in Menge zu haben ſind, das Holz aber rarer iſt, kann dergleichen ausgemaurter Kaſten zu ſpäten Miſtbeeten, wobey das Nachheitzen nicht nöthig iſt, insbeſondere zu der zwoten Lage von Melonen, ſchon genutzt werden; ſonderlich, wenn man zwiſchen jedem Schicht Miſt etwas Loherde packt, welche die Wärme länger erhält. Der Miſt muß darin ſehr hoch und veſt gepackt werden, ſo, daß die Erde im Anfang unter die Fenſter tritt, ſie ſetzt ſich bald.

§. 425.

Nächſt der Einfaſſung müſſen die Miſtbeete auch 2) von oben bedeckt werden. (§. 411)

Dieſe Bedeckung hat einen vielfachen Nutzen:

1) Indem dadurch die aus dem Miſt perpendicular in die Höhe ſteigende Bewegung des Feuers in ihrer Direction aufgehalten wird, ſo circulirt ſie in dem zwiſchen der Erde und der Bedeckung bleibenden Zwiſchenraum, und trägt noch weiter zum Wachsthum der Pflanzen bey.

2) Die Bedeckung hält die ſonſt von auſſen an die Pflanzen dringende Kälte ab, und wenn ja etwas durchdringen ſollte, ſo wird ihr durch jene ſtärkere Bewegung des Feuers alle Kraft benommen.

3) Ohne Bedeckung würden die Miſtbeete bey Regen zu viel Waſſer einſchlucken, und bey trocknen Wetter zu geſchwind austrocknen.

4) In unſern kältern Gegenden würden die Miſtbeete ohne Bedeckung faſt keinen Nutzen haben.

5) Wir ſehen aus der Erfahrung, daß die durch Fenſter fallende Sonnenſtralen eine beſondere Wirkung haben, und die Kraft der in die Höhe ſteigenden und dadurch zurück gehaltenen Bewegung des Feuers ſtärken und vermehren.

§. 426.

Zu Bedeckung der Miſtbeete iſt das ſicherſte, daß man ſich ordentlicher in Rahmen gefaßter gläſerner Fenſter bediene.

Bey den Miſtbeeten iſt uns daran gelegen, daß man ſeiner Arbeit ſicher ſey, und alle vorbeſchriebene Vortheile (§. 387) davon genieſſe. Dies aber kann nicht geſchehen, wenn ſie nicht mit dicht an einander ſchlieſſenden gläſernen Fenſtern bedeckt ſind, wodurch man zu einer Zeit den Zugang aller Luft, Kälte, und Näſſe abwehren; zu einer andern hingegen, wie es die Umſtände erfordern, viel und wenig Luft geben; im übrigen aber den Zugang der Sonnenſtralen und des Lichtes frey befordern kann.

§. 427.

In den wärmern Gegenden von Frankreich, wo man ſich mit freyen Miſtbeeten behilft, bedeckt man die Pflanzen nur mit gläſern Glocken; bey uns ſind ſolche aber nicht hinreichend.

Der gründliche und ſehr unterrichtende *De Combe* ſtellet in der Ecole du potager eine Vergleichung zwiſchen den Glocken und Fenſtern an, und ob zwar die erſte Anlage von dieſen dreymal ſo viel koſtet, ſo räth er doch ſeinen Landesleuten ſogar an, die Fenſter vorzuziehen, und zeiget, daß die anzuwendende gröſſere Koſten, durch den zu hoffenden beträchtlichen Vortheil reichlich erſetzet werden.

Folgende von ihm p. 101 angeführte Gründe laſſen ſich auf uns noch mehr anwenden.

1) Ein Miſtbeet mit Fenſtern hält noch einmal ſo viel Pflanzen als ein anderes mit Glocken.

2) Die Fenſter brechen nicht ſo leicht; Von den Glocken werden jährlich viele von dem Winde und durch ungeſchickte Hände zerbrochen. Eine zerbrochene Scheibe wird leicht wieder eingeſchoben.

3) Das Glas in den Fenſtern lauft nicht ſo leicht an, als in den Glocken, worin die ſcharfen aus dem Miſt aufſteigenden Dünſte zu ſehr eingeſchloſſen ſind.

4) Da die jungen Pflanzen unter den Fenſtern mehr Luft und Freyheit haben, und die Wärme darunter mehr vertheilt iſt, ſo nehmen junge zarte Pflanzen nicht ſo leicht Schaden.

5) Da die Glocken nur einen kleinen Bezirk einnehmen, ſo leiden die freyen Beete leicht von der Näſſe Schaden.

6) Die Mäuſe, Maulwürfe und Erdkrebſe thun unter den Fenſtern nicht ſo leicht Schaden.

7) Wenn ein Menſch zum Reinmachen bey den Glocken eine Stunde Zeit gebraucht, ſo kann er bey Fenſtern in einer viertel Stunde das nemliche verrichten, auch unter dieſen die Miſtbeete reinlicher halten.

8) Zu den Melonen, welche bald weit umher ranken, ſchicken ſich die Glocken am wenigſten.

9) Bey Fenſtern iſt nicht ſo viel Aufſicht nöthig, und alle Gewächſe werden vollkommner.

10) Die Fenſter ſchützen mehr gegen die, dem Stamm und der Frucht ſchädliche, Nebel.

11) Die Fenſter laſſen ſich beſſer bedecken.

12) Unter ſolchen kann man neben den Melonen in den Zwiſchenräumen noch andere Pflanzen ziehen.

13) Die Sonnenſtralen brennen durch die Fenſter nicht ſo leicht.

14) Die Früchte werden darunter eher reif und ſchmackhafter.

15) Unter einem Fenſter kann eine Melonenpflanze vier bis fünf Früchte haben; unter einer Glocke darf man nur eine Frucht laſſen.

Indeſſen muß man in groſſen Gärten einen Vorrath von Glocken haben, um die in freyem Felde oder auf blinden Miſtbeeten früh auszuſetzende Pflanzen einige Wochen lang darunter für die ſtrengſte Kälte zu ſichern.

§. 428.

In England braucht man viel eine Bedeckung von Papier, welches mit Leinöl getränkt wird.

Man macht ſodann eine Art von Dache, entweder von rund gebogenen Tonnenreifen, oder Weidenzweigen, oder von kleinen oben ordentlich ſpitz zuſammengefugten Sparren, über welche die in groſſen Stücken vorher zuſammen geklebte Bogen Papier gehangen und angeheftet werden.

Miller beſchreibt dergleichen papierne Bedeckungen unter dem Worte Stowes ausführlich, und giebt auch Zeichnungen davon. Sie ſcheinen in Anſehung der Koſten einen Vorzug zu haben. Man wird aber bey uns wenig dabey gewinnen. Denn das Papier iſt auch koſtbar, und hält ſelten einen ganzen Sommer aus, vornemlich, wenn der Ort ſtarken Winden und vielem Regen ausgeſetzt iſt. Der Hagel ſchlägt leicht durch, und wenn einmal der Wind unter eine ſolche Bedeckung kommt, kann er ſie ganz aufheben, und entzwey reiſſen, da man denn nicht ſo geſchwind

eine

eine neue machen kann. Das dazu zu machende hölzerne Gerüſte erfordert auch Koſten.

Sie finden alſo blos in einer gelinden Gegend ſtatt, oder zu ſpäten Miſtbeeten, wenn es an Fenſtern fehlt, und man nicht ſo geſchwind dazu Rath ſchaffen kann.

Miller hält ſonſt dafür, daß die Pflanzen unter dem Papier faſt beſſer als unter dem Glaſe trieben, weil die Sonnenſtralen durch das Glas oft zu ſtark brennen, hingegen durch das Papier gemäßigter und mehr gleich wirken.

Man macht auch wol in Ermanglung des Glaſes Rahmen mit Fächern, und beklebt ſolche mit Papier, welches mit Oel getränkt wird. Wenn aber nur ein heftiger Regen kommt, ſo ſchlägt ſolcher auf dergleichen platt liegenden Rahmen das Papier durch; Sie ſind alſo koſtbar, und leiſten wenig Nutzen.

§. 429.

Bey den gläſernen Fenſtern liegt das mehrſte daran, daß zu den Rahmen gutes Holz genommen werde, welches ſich nicht wirft, und dauerhaft iſt. Im übrigen ſoll man ſie nicht zu breit machen.

Denn wenn die Rahmenſtücke ſich werfen; ſo ſchlieſſen eins Theils die Fenſter nicht dicht mehr auf den Kaſten, wie doch nöthig iſt: (§. 422) Andern Theils ſpringt das Glas, welches ſich nicht mit biegen läßt.

Die Fenſter müſſen übrigens auch nicht überflüßig ſchwer ſeyn; Es muß eine Perſon ſie gemächlich hin und wieder tragen können.

Sind die Fenſter zu ſchwer, ſo werden ſie beym Tragen leicht geſtoſſen oder zerbrochen, oder ſie tragen ihre eigene Laſt nicht, und werfen ſich gleich, wenn

ſie geöffnet und an einer Seite in die Höhe gerichtet werden. Je breiter ſie aber ſind, deſto ſchwerer werden ſie.

Wenn die Rahmen erſt wandelbar oder wacklicht werden; ſo geht das Glas auch gewiß entzwey.

Man kann alſo nicht vorſichtig genug ſeyn, um trocknes, leichtes, dauerhaftes Holz zu den Rahmen zu erhalten; welches ſich nicht wirft, nicht ſpringt, nicht eintrocknet, in den Fugen nicht nachläßt, und nicht bald faulet. Denn je länger man Fenſter brauchen kann, deſto gröſſer iſt der Vortheil. Die aus dem Miſt aufſteigende Dünſte haben eine gewiſſe Schärfe, welche das Holz, wenn es nicht recht friſch und dauerhaft iſt, leicht zum faulen bringt.

Man macht zu Zeiten die Fenſter gewölbt, damit das Waſſer beſſer ablaufe; Man gedenkt auch die Sonnenſtralen des Morgens eher aufzufangen. Es taugt aber nicht; die Fenſter ſtehen in der Mitte zu weit von der Erde ab, und die Sonne wirkt auf die platten beſſer.

§. 430.

Gutes fichten oder fuhren Holz hat vor dem eichen Holze den Vorzug.

Von den übrigen Hölzern ſchickt ſich meines Wiſſens gar keines dazu, ſie ſind entweder zu ſpröde, oder zu vergänglich, oder zu weich.

Eichen Holz iſt eigentlich das dauerhaftſte; Es iſt aber auch ſchwer, und zieht ſich faſt allemal; Man nimmt geſpaltnes Holz von jungen Eichen dazu, welches beſtändiger, aber auch koſtbarer iſt. Einige laſſen das Holz, ehe es verarbeitet wird, auskochen. Es ſcheint mir dies Mittel doch nicht hinreichend, um

das

das Werfen ganz zu verwehren. Allemal muß man recht reines Holz ohne alle Knorren und Aeſte ausſuchen; denn alda ſpringt es ſonſt bald. Es muß recht ausgetrocknet ſeyn, und einige Jahre gelegen haben. Nimmt man aber Holz, das zu lange im Trockneu gelegen hat, ſo wirft ſich dieſes am erſten, wenn es wieder abwechſelnd naß und trocken wird.

Ich gebe dem fichten oder rothtannen Holze den Vorzug, wenn nicht das fuhren oder kiefern Holz wegen des ſtärkern Harzes noch einen Vorzug hat. Dieſe harzigen Hölzer ſind zwar in der Luft weniger dauerhaft als das eichen Holz; Die Rahmen davon erhalten ſich doch ziemlich lange, wenn ſie veſt genug in einander gefuget, in den Fugen verkittet, mit Oelfarbe angeſtrichen, und gehörig in Acht genommen werden.

§. 431.

Das Holz zu den Rahmen darf nicht ſchwach ſeyn.

Man pflegt es in der Dicke der gewöhnlichen Stubenfenſter zu nehmen, auch oben auf die Weiſe in einander zu fugen, und das Glas in einer kleinen Rinne einzulaſſen. Dies taugt aber nicht. Dergleichen Fenſter werfen ſich bald, und werden nach wenig Jahren wandelbar.

Man muß die Rahmenſtücke dicker als breiter machen; wenn ſie 2 bis 2½ Zoll breit ſind, ſo müſſen ſie in der Höhe 2½ bis 3 Zoll haben, ſo werfen ſie ſich weniger, und ſchlieſſen veſter auf den Rahmen. Man läßt ſie auch vierkantig, und arbeitet von den Ecken nichts weg, damit ſie mehr Stärke behalten. Blos wird oben an der inwendigen Kante ein kleiner F. I & II. 15, 16, 17

Falz

Falz von einem viertel Zoll breit in der Tiefe des Glaſes ausgearbeitet, damit das Glas genau mit der Oberfläche des Rahmen gleich lieget, wenn es auch in Bley gefaßt wäre.

Da übrigens die Einfaßkaſten abhängig gemacht werden, ſo folgt, daß die Fenſter etwas länger ſeyn müſſen, als die eigentliche Breite des Kaſtens iſt.

§. 432.

F. II. 18. Die Rahmen müſſen an den Ecken mit Winkeleiſen, und in der Mitte an den beyden Vorderſeiten mit einer beweglichen eiſernen Handhabe
F. II. 20. oder einem Ringe verſehen ſeyn.

Das Beſchlagen der Ecken iſt nöthig, weil die Rahmen ſonſt leicht aus einander gehen und wackeln. Die Nagel müſſen in die vollen Rahmenſtücke geſchlagen werden, und nicht in den Ecken, wo ſie in einander gefuget werden.

Die Handhaben ſind nöthig, damit man ein Fenſter bequem anfaſſen, aufheben, ſchieben, auch von einem Orte zum andern tragen könne; wenn an jeder Seite ein Menſch mit ein paar Fingern in den Ring oder die Handhaben faßt.

Man macht ſolche gern beweglich, weil ſie ſonſt oft im Wege ſtehen, ſonderlich, wenn man die Fenſter aufrichten und etwas darunter ſetzen will.

An Oertern, wo gar heftige Sturmwinde vorfallen, muß man die Fenſter auch veſthaken können, ſonſt hebt ſie der Wind auf, und wirft ſie weg.

Oben müſſen die Fenſter übrigens glatt ſeyn, und nichts Vorſtehendes haben, damit die Matten beſſer aufſchlieſſen, und der Regen leicht ablaufe, die Fenſter auch jederzeit rein gehalten werden können.

Indem die Rahmenſtücke, wie eben geſagt worden, etwas hoch gemacht werden, gewinnet man mehr Raum von den Fenſtern bis zur Erde. (§. 421)

Man ſchlägt die Winkeleiſen auch wol an den Sei- F. II. 19. ten der Rahmen: Sie müſſen aber alsdenn, damit die Fenſter an einander ſchlieſſen, ins Holz gelaſſen werden, und ſo werden die Rahmenſtücke an den Ek- ken, wo ſie in einander gefugt werden, zu ſehr geſchwächt, und doch ſtehen die Köpfe der Nägel leicht hervor.

§. 433.

Das Anmahlen der Rahmen darf nicht verſäumt werden.

Dadurch werden die Rahmen dauerhafter, und ziehen ſich nicht ſo leicht; Man pflegt die wohlfeilſte Farbe dazu zu nehmen, die weiſſe ſchickt ſich aber am beſten.

Das Holz muß vor dem Anmahlen recht trocken ſeyn, und Anfangs mit einem bloſſen Oelfirniß, welcher nur dünne von Farbe iſt, ja aber nicht vorher mit Leimfarbe beſtrichen werden, ſonſt löſet ſich die Farbe bey der geringſten Näſſe vom Holze, und ſpringt ab. Wer die Farbe nicht daran wenden will, vertheert das Holz. Genug, wenn die von den Miſtbeeten aufſteigende Dünſte nur das Holz nicht angreifen können.

Daher nach einigen Jahren, wenn die Farbe abſpringen ſollte, das Anmahlen wiederholt wird.

Wer die Koſten des Anmahlens nicht anwenden will, beſtreicht ſie mit unter einander geſchmolzenen heiſſen Theer und Pech.

§. 434.

Das Glas wird entweder in Bley gefaßt, oder in Holz geküttet.

Wenn das Glas in Bley gefaßt wird, ſo darf das Bley nicht zu ſchwach ſeyn, weil es ſonſt von der aus dem Miſte auffſteigenden Säure zu leicht aufgelöſet, und in ein Bleyweiß verwandelt wird. Man macht die Scheiben gern etwas groß, weil ſonſt das Bley zu vielen Platz einnimmt; inwendig muß unter jedem Querkreuze von Bley ein Windeiſen angelötet, und an den Rahmen genagelt werden; weil ſonſt der Regen oder Schnee die Fenſter durchdruckt. Da aber das Bley allemal koſtbar iſt, und wenn es, wie geſchehen muß, etwas breit gemacht wird, vielen Schatten macht, und die Wirkung der Sonnenſtrahlen verhindert, anbey, wenn es auch noch ſo veſt an das Glas gedruckt wird, doch leicht Waſſer durchläßt, ſo zieht man jetzt die in Kütt gelegte Fenſter vor.

F. II. 21 Es werden nemlich in dem Rahm der Länge nach
E. I. II. 13 herunter ohngefehr zehn Zoll bis einen Fuß weit aus einander Leiſten von $1\frac{1}{3}$ Zoll breit und $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll hoch eingefuget, welche oben eben ſo, wie die Rahmenſtücke ausgefalzet werden, ſo, daß eben eine Glasſcheibe darin liegen könne; alsdenn werden die
F. I. 14. Scheiben von unten herauf mit Kütt alſo in dieſe Falzen gelegt, daß ſie mit dem Holze gleich und veſt liegen; die folgenden treten einen halben Zoll breit über
F. I. II. 23 die untern, ohngefehr wie die Ziegel auf einem Dache. Schließt das Glas veſt auf einander, ſo wird nichts darzwiſchen gemacht; ſollte eine Glasſcheibe aber etwas ſchief ſeyn, ſo wird ein wenig Kütt zwiſchen geſtrichen.

Da die Leiſten etwas ſchwach ſind, ſo wird unter
F. I. II. 22 ſolchen in der Mitten eine Querleiſte hergezogen.

Dergleichen Fenſter haben voraus:

1) Sie ſind ungleich dichter; halten beſſere Wärme, und laſſen weniger Fugen, wodurch die Kälte eindringen könnte.

2) Das, auf der Oberfläche keinen Wiederhalt findende, Schnee- oder Regenwaſſer fließt ungehinderter ab, und es kann nicht leicht ein Tropfe durchdringen.

3) Das Glas bleibt freyer; die Sonnenſtrahlen wirken beſſer durch.

4) Da das Glas veſt eingeküttet iſt, geht es nicht ſo leicht entzwey, als wenn es in Bley gelegt wird.

5) Geht aber ja eine Scheibe entzwey, ſo kann der Gärtner ſie, ohne einen Fenſtermacher zu Hülfe zu nehmen, augenblicklich wieder einſchieben, wenn er ſich eine Parthey Scheiben vorher in Vorrath ſchneiden läßt, und guten Kütt bey der Hand hat.

6) Dieſe Fenſter ſind weniger koſtbar.

7) Sie ſind leichter und beſſer von einem Orte zum andern zu tragen.

Das Bley und die vielen Windeiſen machen ſchwere und unbehülfliche Fenſter.

Den Kütt zu den Fenſtern bereitet man ſelbſt. Man kocht Leinöl, giebt ein wenig Silberglätt oder Kupferrauch dazu; miſcht ganz fein geriebene Kreite mit etwas Bleyweis darunter, und giebt ein wenig Terpentin dazu, bis der Teig die erforderliche Dicke hat. Man muß den Kütt, wenn er angeſtrichen iſt, gleich mit Oelfarbe überſtreichen, ſonſt löſet ihn der Regen auf, und er macht die Fenſter ſchmutzig.

Wenn er in einem feuchten Keller in einer Blaſe aufgehoben wird, erhält er ſich lange Zeit friſch; allenfalls reibt man ihn mit etwas friſchem Firniß wieder an.

Einen andern Kütt, um die etwa im Holze entſtehende Ritzen und Fugen auszuſtreichen, macht man aus einem Pfunde Pech, einem halben Löffel voll Theer, und 3 Löffel voll klar geriebenen Ziegelmehl. Oder wenn man eine gröſſere Menge gebraucht, ſo nimmt man zu einem Pfunde Ziegelmehl 6 Pfund Pech und ein halb Quartier Leinöl, ſchmelzt es untereinander, und verbraucht es warm; dies giebt, wenn es kalt und trocken iſt, ein veſtes Cement, welches die Feuchtigkeit ſo leicht nicht auflöſet.

§. 435.

Da nach dem Angeführten nöthig iſt, daß die Kaſten von den Miſtbeeten veſt ſchlieſſen, und die Fenſter genau paſſen, ſo rathe, alle Fenſter genau nach einer Gröſſe machen zu laſſen, und darnach die Kaſten einzurichten.

Denn ſo kann man ein jedes Fenſter ſtatt eines andern legen, und die Fenſter auf allen Kaſten gebrauchen.

Hat man hingegen Fenſter von verſchiedener Gröſſe, ſo müſſen auch die Kaſten von unterſchiedener Weite ſeyn, und man muß ſich in Acht nehmen, jedes Fenſter auf den dazu gehörenden Kaſten zu bringen, ſonſt ſtehen ſie entweder über, oder bedecken den Kaſten nicht genau; In beyden Fällen kann man das Miſtbeet nicht genau genug für Kälte und Näſſe bewahren.

Ich habe dahero in der beygefügten Zeichnung eine mittlere Gröſſe für die Fenſter angenommen, ſo wie ſie ſich am beſten auf alle Arten von Miſtbeeten ſchikken; nemlich von 3 Schuh 5 Zoll Calenb. breit, und 5 Schuh 7 Zoll hoch.

Macht man ſie kleiner, ſo nimmt das Holz zu vielen Platz weg, und es bleibt zu wenig Raum für das Glas.

Gröſſere Rahmen ſind unbehülflich, werfen ſich; werden wacklicht, und ſo brechen die Scheiben.

Hat man aber alle Rahmen von gleicher Gröſſe, ſo weiß man auch gleich die Länge und Breite eines jeden Kaſtens. Nemlich ein Kaſten wird lang, die beyden Seitenbretter eingerechnet:

Zu 2 Fenſter	—	6	Schuh	10	Zoll.	F. II. I.
Zu 3 Fenſter	—	10	—	3	—	
Zu 4 Fenſter	—	13	—	8	—	
Zu 5 Fenſter	—	17	—	1	—	

Jedoch ſo, daß das vordere und hintere Brett wegen derer durchgehenden Zapfen von den Seitenbrettern an jeder Seite ein paar Zoll überſtehen muß.

Die Seitenbretter werden, wenn jene anderthalb Zoll dick, und das hintere 10 Zoll höher iſt, ohne die Zapfen 5 Schuh 3 Zoll lang.

Die Zapfen nagelt man lieber beſonders von eichen Holz oder gar von Eiſen an, weil ſie ſonſt leicht abfaulen.

Hat man einmal ein gewiſſes Maaß für die Fenſter angenommen, ſo braucht es, wenn neue Fenſter nöthig ſind, keiner weitläuftigen Nachmeſſung oder Ausrechnung, ſondern man nimmt das Maaß genau von einem alten Fenſter. Eben ſo werden alle neue Kaſten ſo gemacht, daß ſie genau in 2, 3, 4 oder 5 Fenſter von einem Kaſten auf den andern transpor-
Fenſter aufgehen. So kann man zu aller Zeit die
tiren.

§. 436.

Dieſemnach finde nöthig, hier eine wiederholte Erklärung der beygefügten Zeichnung zu einem Miſtbeetkaſten anzuhängen, woraus ſich alles noch deutlicher ergiebt.

Erklårung der Tafel, welche einen Kaſten zu einem Miſtbeete vorſtellet.

F. I. Ein Kaſten von der Oſtſeite im Durchſchnitt 5 Schuh 6 Zoll breit. §. 418. 421.

F. II. Ein Kaſten mit zwey Fenſtern, wie er von vorne, auch von oben anzuſehen iſt, 6 S. 10 Z. lang. §. 435.

S. Fig. I.	& Fig. II.	
1.	1.	Das Vorderbrett 6 Zoll hoch.
2.	—	Das hintere Brett, welches uber die Horizontallinie a. b. hinten 10 Zoll erhoben, mithin 16 Zoll hoch iſt. §. 419.
3.	—	Das Seitenbrett, welches nach vorne zu ſchråg ablåuft, ohne Zapfen 5 Schuh 3 Zoll lang. An ſolchem wird bey
4.	4.	vorne ein Zapfen; bey
5. 5.	—	aber hinten zween Zapfen gelaſſen; §. 435. Dieſe gehen bey
—	6. 6.	durch die zu ſolchem Ende långer uberſtehende vördere und hintere Bretter, und vermittelſt derſelben werden
7. 7. 7.	7. 7.	durch die vorzuſchlagende Keile die Kaſten zuſammengehalten, und aus einander genommen. §. 414. 435.
8. 8.	8. 8. 8. 8.	Leiſten, womit der Rand des Kaſtens oben rund umher ein-

S. Fig. I. &	Fig. II.			
				eingefaßt iſt, welche andert- halb bis zween Zoll überſte- hen; §. 423.
9.			9.	Die, wo zwey Fenſter zu- ſammen ſchlieſſen, mit einem Schwalbenſchwanz oben in den Kaſten gelaſſene Quer- hölzer. §. 422.
10.			10.	Ein unten in den Kaſten zu deſſen Zuſammenhaltung auf gleiche Art einzulaſſender Querriegel. §. 420.
11.			11.	Eine in der Mitte von je- nen Querhölzern auszukeh- lende Goſſe, zu Abführung des Waſſers. §. 422.
12.			—	Eine vorzunagelnde Rin- ne von Blech. §. 422.
13.			13.	Ein Fenſterrahmen ohne Glas, vor welchem, um ſeine Höhe zu ſehen, die um den Rahmen lanfende Leiſten weg- gelaſſen worden. §. 434.
14.			14.	Ein Fenſterrahmen mit eingekütteten Glasſcheiben. §. 434.
15.		15.	15.	Die vordern Rahmenſtük- ke. §. 431.
16.		16.	16.	Die hintern Rahmenſtük- ke. §. 431.
— 17.	17.	17.	17.	Die Seiten-Rahmenſtük- ke. Alle drittehalb Zoll

 breit

S. Fig. I. & Fig. II.	
	breit, und drey Zoll hoch. §. 431.
18. 18. 18. 18. 18. 18.	Winkeleiſen, welche in jeder Ecke veſtgenagelt werden. §. 432.
— 19. 19.	Dergleichen an der Seite der Rahmen eingefugte Winkeleiſen. §. 432.
20. 20. 20. 20. 20. 20.	An beyden Seiten der Fenſter mit einem Krampen beveſtigte bewegliche Ringe. §. 432.
21. 21. 21. 21. 21.	In die Rahmen eingefugte, und oben an beyden Seiten ausgearbeitete Leiſten, worin die Glasſcheiben zu liegen kommen, 1⅓ Zoll breit, und 1½ Zoll hoch. §. 434.
22. 22.	Ein unter denſelben hergehender Querleiſten, zween bis drittehalb Zoll breit, und anderhalb Zoll hoch. §. 434.
23. 23. 23. 23.	Drey Reihen eingeküttete Glasruthen, in jeder Reihe 8 Ruthen, von 9 Zoll lang, und beynahe 1 Schuh breit. §. 434.
24. 24. 24. 24.	Der Haufen Miſt, worauf der Kaſten geſetzt wird, welcher an jeder Seite ſechs Zoll vorſtehen muß. §. 444.

die

S. Fig. I. & Fig. II.

die Linie c. d.	Zeiget, wie der Miſt in dem Kaſten nach der hintern Seite etwas höher geleget werden kann, nachdem der Kaſte geſetzt iſt.
die Linie e. f.	Zeiget, wie hoch die Erde in den Kaſten geſchüttet wird.

§. 421.

§. 437.

Die Fenſter würden bey Froſtwetter allein die Miſtbeete nicht ſchützen; alſo wird über ſolche noch eine andere Bedeckung zur Beſchützung erfordert. (§. 411)

Die Erfahrung hat gelehret, daß je luftiger und loſer eine Decke iſt, deſto beſſer beſchützt ſie gegen Froſt. Deswegen ſchützen von Brettern verfertigte Laden bey weiten nicht ſo ſehr, als eine Decke von loſem Stroh. Daher werden die gewöhnlichen Bedekkungen der Miſtbeete von Stroh oder Rohr gemacht. Man bedeckt die frühen Beete auch wol mit recht trokkenem Pferdemiſt, dieſer muß aber von vorhergehenden Sommer ſchon aufgehoben, und bis dahin recht trocken verwahrt ſeyn, auch ſodann auf den Beeten noch wieder mit andern Matten bedeckt werden, daß ihn der Wind nicht wegwehet, und daß er nicht naß werde; denn ſonſt beſchmutzt er die Fenſter.

Gärtner, die rechten Fleiß an frühe Miſtbeete wenden, bedecken ſolche oft bey recht herben Froſt zween Schuh hoch mit ſolchem trocknen Miſt, wird alſo dazu ein ziemlicher Vorrath erfordert; denn wenn er einmal naß geworden, darf man ihn, ehe er völlig

trocken iſt, nicht wieder gebrauchen; weil er naß ein groſſes Gewicht hat, und ſich zu veſt ſetzt, alſo die Fenſter durchdrucken würde.

§. 438.

Zu der rechten Beſchützung werden ordentlich von Stroh oder Rohr zuſammengeknüpfte Matten erfordert.

Das Rohr iſt zu ſchwer, dick und holzigt, alſo zu dieſem Behuf nicht ſo gut, als recht langes Rockenſtroh. Viele Gärtner binden dieſes nur mit Weiden zwiſchen hölzernen Latten veſt: dergleichen Matten ſind aber für die Fenſter gar gefährlich; denn das Holz oder die zuſammengedrehete Weiden drucken alle Augenblick Scheiben entzwey. Sie ſchlieſſen auch nicht recht auf die Fenſter. De Combe behauptet daher, ſie wären faſt nicht beſſer, als wenn man gar keine hätte.

Man knüttet alſo die Matten lieber mit Bindfaden zuſammen. Ein Hauptvortheil dabey iſt, daß die Matten alſo auf die Fenſter gelegt werden müſſen, daß das Stroh der Länge nach auf den Fenſtern herunter lieget; ſo zieht das Waſſer daran eher herunter.

Sie müſſen auch an beyden Seiten einen guten Schuh breit überſtehen, damit das daran abtraufende Waſſer nicht unmittelbar an den Fuß des Miſtbeetes falle.

Die beſte Art dergleichen Matten zu machen, iſt nach des De Combe Anweiſung folgende: Man zeichnet in einer nicht gepflaſterten Scheune auf der Tenne oder dem Boden die erforderliche Länge und Breite ab. Bemerkt alsdenn die Weiten, wo der zu knüpfende Bindfaden hergehen muß; Als, den erſten in

der

der Mitten, zwey ſechs Zoll von jedem Ende, und zwey in der Mitte zwiſchen jenen beyden; ſchlägt daſelbſt eiſerne Nagel oder hölzerne Haken in den Boden oben ſowol als auch unten gegen über. An ſolche werden fünf Ende Bindfaden angeheftet, und von einer Seiten zur andern wohl ausgeſpannet. Zugleich hat man fünf kleine ausgedrechſelte Rollen vier Zoll lang; um ſolche windet man fünf andere Ende von dem nemlichen Bindfaden, aber zweymal ſo lang, daß er nicht abſchurre, und ſchürzet das Ende veſt, ſo, daß man es nachwickeln kann.

Man ſchickt ſich weiter auf gutes wohl ausgeſchütteltes Rockenſtroh, je länger es iſt, deſto beſſer iſt es; Die Aehren müſſen davon ſo viel möglich abgeſchnitten werden; denn es bleibt leicht noch etwas Korn darin, wornach ſich die Mäuſe ziehen, und auf das Miſtbeet gelockt werden.

Wenn nun alles zubereitet iſt, ſo knien zwo Perſonen auſſen vor dem einen Ende nieder, und laſſen ſich von einem Kinde oder einer Frauensperſon das Stroh bey Handvollen zureichen; die Handvolle müſſen allemal gleich ſtark ſeyn, und man rechnet auf jede, wenn das Stroh ſtark iſt, ungefehr 15 Halme; werden die Matten zu dick, ſo ſind ſie, ſonderlich, wenn ſie naß werden, zu unbehülflich, und gehen leicht entzwey; Jede Handvoll Stroh wird denn ſo auf die ausgeſpannte Faden gelegt, daß die untern Enden der Halmen auſſen an beyden Seiten, die Spitzen aber zu einander ein in die Mitte kommen. Vor jeder Handvoll werden mit der Rollen über die ausgeſpannte Faden laufende Knoten geſchlagen, und jene kniende Perſonen müſſen den Faden jedesmal ſtark anziehen, auch genau darauf ſehen, daß die Matten aller Orten

gleich dick und breit, auch gleich ſtark angezogen werden. Je dichter die Matten ſind, je beſſer iſt es. So wie die Arbeit fortgeht, rutſchen die Leute auf den Knien fort, wenn ſie von der Matte anderthalb Fuß gemacht haben, knien ſie ſchon auf derſelben.

Jede Matte macht man ungefehr vier oder fünf Schuh lang, nachdem es die Länge der Beete erfordert.

Wenn man die erforderliche Länge hat, ſo, daß die Matten an beyden Seiten auf etwa einen Schuh über den Kaſten vorſtehen können, knüpfet man beyde Faden veſt zuſammen; macht die Matte los; ſchneidet mit einer Heckenſcheere beyde Seiten vollends gleich, und kneipt alle herausſtehende, einen Mißſtand gebende, Spitzen und Aehren weg.

Auf ſolche Weiſe gemachte Matten dauren vier bis fünf Jahr lang. Folgende Vorſichten ſind aber dabey zu beobachten.

1) Der Bindfaden muß nothwendig gut und dreydrätig ſeyn, ſonſt wiederſteht er der üblen Witterung nicht, und auf den Bindfaden beruhet alles: denn ſo wie er zerreißt, zerfällt die ganze Matte.

2) Wenn die Matte fertig iſt, beſtreicht man alle fünf Reihen Bindfaden mit geſchmolzenem Pech und Theer vermittelſt eines Pinſels; dieſer verwahrt ihn gegen die Näſſe.

3) Wenn die Matten von den Beeten genommen werden, muß es behutſam geſchehen, und ſie müſſen nicht auf die Erde hingeworfen, oder zuſammen gerollt werden, ſondern zwo Perſonen müſſen ſie an beyden Enden anfaſſen, und über Endes an Mauren, oder an beſondere, zu dem Ende aufgerichtete, Latten in die Höhe ſtellen, daß das Waſſer daran ablaufe, ſo trocknen ſie ab.

4) So bald ſie auf den Beeten nicht weiter gebraucht werden, muß man ſie ſofort an einen ſichern Ort in Schutz bringen, wo ſie trocken aber luftig liegen, und keinen Anfall von Ratzen oder Mäuſen haben. Dieſe niſten ſonſt gern darin, und zerſchneiden das Stroh.

5) Man thut am beſten, unter dem Boden eines Verdecks Latten zu beveſtigen, oder Linien zu ſpannen, und ſie frey darauf zu legen, welches beſſer iſt, als wenn ſie hangen; damit die Luft durchſtreichen und kein Ungeziefer daran kommen kann. Ohne dieſer Vorſicht dauren ſie nicht bis in das zweyte Jahr, ja ich habe ſie bey mir wol zweymal in einem Sommer erneuern laſſen müſſen.

So lange noch die Fenſter auf den Miſtbeeten liegen, behält man die Matten gern in der Nähe, um bey einem anſcheinenden Hagelwetter die Fenſter bedecken zu können.

In Holland ſind die Rohrmatten gebräuchlich, weil man dort das Rohr hat, Stroh hingegen rarer iſt; man nennet ſie, nachdem ſie auf die vorbeſchriebene Art zwey oder mehrmal geknüpft ſind, Twee- Drie- Vier- & Viefbands-Matten: Sie ſchützen wenig gegen die Kälte.

§. 439.

Zur Bedeckung bedient man ſich wol der groben, von Kuhhaar gewirkten, wollenen Decken, wenn man ſolche wohlfeil haben kann.

Dieſe ſind ungemein dauerhaft, und geben gegen den Froſt eine der beſten Beſchützungen ab; Hingegen taugen ſie nichts in naſſer Witterung; denn weil ſie grob und dickdrätig ſind, ziehen ſie viel Waſſer an;

werden

werden ſchwer; trocknen nicht leicht aus; drucken leicht Gläſer durch, und kälten; wenn man alſo die Gläſer damit bedeckt, ſo muß man genugſam Strohmatten überher decken, und wenn es regnet, die naſſen mit friſchen abwechſeln können.

Sie ſchicken ſich am beſten vor ſtehende Treibkaſten oder Glashäuſer, wo die Fenſter mehr erhaben ſind, alſo nicht ſo viel Regen daran kommt; Man kann ſie leicht aufrollen und herunter laſſen.

§. 440.

Zur Beſchützung der Miſtbeete gehöret auch noch, daß man dabey einen bedeckten Platz habe.

Dieſer iſt nöthig, und von dem größten Nutzen, um dahin des Sommers etwas in Schatten, und bey naſſem Wetter alles zu Schaur bringen; auch die Fenſter und Matten aufſtellen; trocknen Miſt zur Bedeckung bey der Hand haben; und einen Vorrath von Erde verwahren zu können.

Es iſt alſo gut, wenn man gleich neben den Miſtbeeten eine verſchloſſene Vorrathskammer hat, in welcher man des Winters alle Geräthſchaften verſchlieſſet, auch dasjenige aufhebt, was man im Frühjahr auf die Miſtbeete ſetzen will. Z. E. Erdbeerenpflanzen, Erbſen, Blumenkohl und dergleichen. Denn es iſt beſchwerlich, wenn man dergleichen weit von einem Orte zum andern ſchleppen muß.

§. 441.

Endlich gehört noch zur Beſchützung der Miſtbeete, daß der Platz dazu rund umher, wie oben ſchon erinnert worden, eingefaßt werden muß.

Eine

Eine Mauer umher zu ziehen, iſt am wenigſten rathſam; der Platz müßte denn ſehr geräumlich ſeyn, ſo daß die Mauer weit genug von den Beeten entfernt bleibt; ſie darf auch nicht über 6 Schuh hoch werden.

Beſſer iſt eine Einfaſſung von lebendigen Hecken, welche aber auch nicht hoch gezogen werden dürfen.

Sonſt macht man auch eine Bekleidung oder Wände von Rohrmatten, welche ſich dazu beſſer als zu Bedeckung der Fenſter ſchicken, und den Wind beſſer abhalten als eine Mauer oder hölzerne Planke, daher die Franzoſen ſie auch Briſevents nennen. Man macht ſie ſechs Schuh hoch, und einen halben Schuh dick. Das Schilf oder Rohr wird zwiſchen zwo Latten geklemmet; dieſe werden von Fuß zu Fuß mit Eiſendrat oder Weiden beveſtiget, und man macht ihrer drey Reihen, eine unten, ſechs Zoll von der Erde, die zwote oben ſo weit vom Ende, und die dritte in der Mitten. Alle ſechs Schuh ſchlägt man groſſe Pfäle ein, um die Matten zu halten; woran dieſe veſt genagelt werden, ſo daß die Spitzen des Rohrs oben und unten kommen.

Dergleichen Wände ſind ſonderlich gut, um vor Bäume am Spalier zu ſetzen, wenn im Frühjahr die kalten herben Winde wehen, da man ſie nach der Seite, woher der Wind kommt, richtet.

Ueberhaupt muß der Platz zu den Miſtbeeten nicht zu ſehr eingeſchränkt ſeyn, daß man Platz behalte, wo man die Erde und den Miſt laſſen kann.

Sechs-

Sechſter Abſchnitt.

Von dem zu den Miſtbeeten zu nehmenden Miſt.

§. 442.

Wenn nun alles übrige zu den Miſtbeeten in Bereitſchaft iſt, ſo hat man ſich auch auf guten Miſt zu ſchicken. (§. 388)

Dazu iſt eigentlich nur Pferdemiſt dienlich; doch kann man auch den Miſt von Eſeln und Mauleſeln nehmen; Von jenen findet man bey uns aber ſchwerlich ſo viel Miſt, und der Miſt von Maulthieren, wo er auch zu haben iſt, pflegt ſehr ſtark zu dampfen, daher er in Treibkaſten für zarte Gewächſe gefährlich ſeyn kann; die übrigen Arten von Miſt geben entweder nicht genugſame Wärme, oder verlieren ſolche augenblicklich.

§. 443.

Je friſcher der Miſt iſt, deſto beſſere und längere Dienſte leiſtet er.

Hat der Miſt ſchon etwas gelegen, daß die Bewegung des Feuers bereits abgenommen hat, oder gar vergangen iſt, ſo kann dieſe ſchwerlich darin wieder hervorgebracht werden, wenigſtens nicht ſo, daß ſie von Dauer wäre: Inſonderheit wenn der Miſt naß geworden iſt, und ſich ſchon geſetzt hat, indem er ſich alsdenn im Beete ſofort in einen veſten Klumpen auf einander packt, und alle Hitze verlieret. Am wenigſten brauchbar iſt der Miſt, wenn er ſich ſchon in veſte

ausgebrannte, trockne, mit weiſſen Schimmel durchwachſene Klumpen geſetzt hat.

Man kann nicht allemal in einem Tage ſo viel friſchen Miſt anſchaffen, als zu Legung eines groſſen Miſtbeetes erfordert wird, ſo muß man Sorge nehmen, daß der friſch ausgebrachte Miſt alle Morgen unter Schauer gebracht werde, bis man eine genugſame Menge geſammlet hat, damit er ja vorher nicht beregne.

§. 444.

Wie viel Miſt zu einem Beete erforderlich ſey, muß ein Gärtner nach der Jahrszeit, nach der Lage des Orts, und nach der Abſicht, die er hat, beurtheilen.

Es laſſen ſich keine gewiſſe allgemeine Regeln geben: An einem Orte ſind die Fuder gröſſer; in wärmern Ländern braucht man kaum ein drittel von demjenigen, was an einem naſſen kalten Ort erfordert wird; Wo der Miſt rarer iſt, geht man ſparſamer damit um. Ein Gärtner wird bald aus der Uebung, oder aus ein paar Verſuchen lernen, wie viel Fuder Miſt er unter einem Kaſten von drey oder vier Fenſtern zu jeder Jahrszeit fordern, und in Vorrath haben müſſe.

Siebender Abſchnitt.

Wie die Miſtbeete angelegt werden ſollen.

§. 445.

Bey Anlegung der Miſtbeete hat ein Gärtner zu ſehen:

1) Auf die ihnen zu gebende Gröſſe. §. 446.
2) Auf ihre Lage. §. 447.
3) Auf ihre Stellung. §. 448.
4) Auf die Legung des Miſtes. §. 449.
5) Auf die ihnen zu gebende Höhe. §. 450.
6) Auf die Bedeckung. §. 451.

Da gemeiniglich alles von der erſten Anlage abhanget, wenn die Miſtbeete gerathen ſollen, ſo kann ein Gärtner nicht ſorgfältig genug dabey ſeyn, und muß vornemlich bey dieſer Arbeit ſelber mit Hand anlegen, und ſich nicht auf ſeine Leute verlaſſen. Wenn er auch nicht bedenken will, daß ein Miſtbeet ein koſtbares Stück iſt, wenn der Miſt dazu erkauft oder dem Ackerlande entzogen wird, ſo wird er doch bedenken, daß ſeine Ehre davon abhange; indem man bey mißrathenen Miſtbeeten blos dem Gärtner beymißt, daß er es an der gehörigen Mühe und Fleiſſe fehlen laſſen.

Ein Gärtner, der noch keine Erfahrung hat, thut wohl, erſt kleine Proben zu machen, und ſich alle gebrauchte Handgriffe zu bemerken; Er wird aus der Erfahrung bald lernen, ob er recht gehandelt habe. Ein jeder muß die rechten Handgriffe erſt aus der Uebung erlernen, und ſo lange verſuchen und künſteln, bis er auf den rechten Weg kommt.

Miller behauptet, man verſtehe in England die Anlage der Miſtbeete am beſten; Wir haben aber in Deutſchland auch in dieſem Stücke geſchickte Gärtner, und in England werden nicht alle Gärtner gleich erfahren darin ſeyn: Die dortige gelindere Witterung macht auch ſchon verſchiedene Handgriffe überflüßig, die bey uns nothwendig ſind, und die man beym Miller nicht findet.

§. 446.

§. 446.

1) Die Gröſſe der anzulegenden Miſtbeete mißt ein Gärtner ab, theils, nachdem die Herrſchaft auf ihrem Tiſch viel oder weniger verbraucht; theils, nachdem er zur Bedeckung Kaſten und Fenſter in Vorrath hat; theils nach der Menge Miſt, worüber er beſtimmen kann.

Nahe bey groſſen Städten wohnende Gärtner legen oft Miſtbeete blos zum Verkauf an, wenn ſie auch den Miſt kaufen müſſen.

Ein Gärtner an einem Orte, wo keine Herrſchaft wohnt, und wo er nichts verkaufen kann, wendet vergebene Mühe an, wenn er groſſe Miſtbeete anlegt; ſo wie ein anderer ſchlechten Dank verdienen wird, welcher alles was nöthig iſt, haben kann, und deſſen Herrſchaft viel auf ihrem Tiſch verbraucht, aber am Ende vergebens auf die anzulegende Miſtbette, oder auf die davon zu genieſſende Früchte hoffet und wartet.

Mancher Herr mögte gern Miſtbeete haben, wenigſtens die darauf zu ziehende Gewächſe eſſen, er will aber keine Kaſten oder Fenſter dazu anſchaffen.

In einer andern Haushaltung werden wenige Pferde gehalten; oder es fehlt an Stroh; der Acker erlaubt nicht, ihm vielen Miſt zu entziehen; In beyden Fällen würde ein Gärtner vergebens auf Anlegung groſſer Miſtbeete denken.

Im übrigen iſt es allemal angenehmer, wenige, aber gut unterhaltene, und eine reichliche Ausbeute gebende Miſtbeete zu haben, als eine lange Reihe, halb wüſte liegender, misrathener, Miſtbeete vor ſich zu ſehen.

Sollen Miſtbeete recht gut gerathen, ſo erfordern ſie eine beſtändige genaue Aufſicht, und beſchäftigen

einen Gärtner mehr, als man glauben ſollte; daher ein Gärtner deren nicht mehr anlegen wird, als er überſehen kann.

Da man aber alle anzulegende Miſtbeete nicht zugleich macht, ſondern ſolche Stückweiſe von Zeit zu Zeit leget, ſo richtet man ſich bey einem jeden nach der Gröſſe des Kaſtens, ſo daß man die erſten verlohrnen Beete nur von ſchmalen Kaſten in der Breite von zwey bis drey Schuh macht. Zu den übrigen mißt und ſticht man die Gröſſe auf dem Boden nach dem darauf zu deckenden Kaſten ſo ab, daß man an jeder
F. I & II. 24. Seite für den Fuß des Miſtes noch einen halben Schuh zugebe. (§. 449)

§. 447.

2) Die Lage der Miſtbeete muß gerade gegen Mittag ſeyn. (§. 445)

Man muß ſich daher in ſeinem Garten die Mittagslinie ein vor allemal bemerken, und darnach die Plätze abſtecken. Sollte man ja gezwungen ſeyn, den Miſtbeeten eine kleine Abweichung zu geben, ſo kann nicht ſchaden, wenn ihre Lage etwas gegen Morgen abweichet, gegen Abend aber iſt es ſchädlich: Man erkennet dieſes an einem nur etwas gegen Abend abweichenden Spalier, welches gleich weniger Art hat, und ſpäter reifet, als ein anders, welches von Anfang an die Morgenſonne genießt, wenn es gleich von Mittag an keine weitere Sonne hat.

§. 448.

3) In Anſehung der Stellung (§. 443) würde am beſten ſeyn, wenn alle Beete in einer Linie neben einander gelegt werden könnten; Man hat aber nicht allemal den Raum dazu.

Als-

Alsdenn macht man jede Reihe ſo lang als man kann, und legt die übrigen in ſo viel Reihen ein hinter dem andern. Dabey iſt zu bemerken, daß man, ſo oft als ein neuer Kaſten gelegt wird, um den nebenliegenden, welcher ſchon eine Zeitlang gelegen hat, einen freyen Gang laſſen müſſe. Denn wenn man ſich einen Vortheil machen, und den neuen Kaſten mit auf den Fuß des alten Miſtbeets ruhen laſſen wolte, wo der Miſt ſich ſchon geſetzt hat, ſo wird das neue ſich nie gleich ſetzen; Man muß auch um jeden Kaſten frey umher gehen, und ſolche rund umher anheitzen können; Wenn man aber den Platz ſparen muß, und die Lage von Miſt zu mehrern Kaſten in einer Reihe zugleich macht, ſo ruckt man ſolche ſo dicht wie möglich an einander.

Sind mehrere Reihen Beete hintereinander, ſo muß zwiſchen ſolchen ein geräumlicher Platz bleiben, daß man die Fenſter herunter ziehen, und ſo liegen laſſen könne. Der Schatten von den Fördern kältet ſonſt die Hinterliegenden.

Auch muß man den Fußboden allemal zwiſchenher rein von Miſt halten, damit kein Waſſer darin ſtehen bleiben könne; So bald man merkt, daß ſich an dem Fuſſe der Beete Waſſer ſammle, müſſen gleich zwiſchen den Reihen Graben gezogen werden, um den Abzug des Waſſers zu befördern.

Wenn der Platz zu den Miſtbeeten mit Mauren oder Gebäuden eingeſchränkt iſt, wird man eine Seite, ſonderlich diejenige, wohin die Morgenſonne am freyeſten ſcheinet, ſchon wärmer finden, dieſe wählet man zu den früheſten Beeten, woran am mehrſten gelegen iſt. Wenn auch mehrere Reihen hintereinander gelegt

legt werden, ſoll man die früheſten Beete in der erſten Reihe gegen Mittag anlegen.

§. 449.

4) Wenn der Miſt gelegt werden ſoll, muß der Boden erſt verglichen und der Miſt darauf ſorgfältig gepackt werden. (§. 445)

Einige pflegen den Raum, wo der Miſt zu liegen kommen ſoll, auf ein bis zween Schuh auszugraben, da ſich aber daſelbſt leicht Waſſer ſammlet und die Beete verkältet, ſo tauget dieſes nichts, es ſey denn in recht trocknem ſandigten Boden, wo das Waſſer ſofort in die Erde ziehet.

Man giebt vielmehr dem Platze gern der Länge nach in der Mitten eine kleine Erhöhung, und von beyden Seiten einen Abfall.

Wenn die Linien abgeſteckt worden, (§. 447) ſo läßt man zwiſchen ſolchen eine Reihe Miſt tragen, ſo daß ein Haufen neben dem andern kommt; Alsdenn fängt der Gärtner an dem Ende, wo aufgehört worden, an, den Miſt zu verarbeiten, damit der jedesmal zu verarbeitende frey liege, und deſto beſſer gehandhabet werden könne. Der Miſt muß mit allem Fleiß geklopft und aufgeſchüttelt werden, damit gleichſam jeder Strohalm auseinander fahre, und nicht die mindeſten Klümpe darin bleiben.

Wer erſt damit geſchickt umzugehen weiß, wird den Miſt allemal ſo werfen, daß die Spitzen vom Stroh einwärts kommen, und daß auswendig eine gerade Linie werde; Zugleich iſt dahin zu ſehen, daß der Miſt durchaus gleich hoch zu liegen komme, und daß ja keine Lücken oder Höhlungen bleiben; welches ſehr ſchädlich iſt. Iſt der Miſt nicht alle von gleicher

Güte, z. E. wenn ein Theil friſcher aus dem Stall kommt, alſo mehr Wärme hat, als der übrige, ſo muß ſolcher mit dem übrigen überall gleich verſetzt werden, ſonſt erwärmt das Beete ſich nicht durchaus in gleicher Maaſſe, und wird bey der Bepflanzung in einer Gegend zu viel, und in andern zu wenig Wärme haben. Es ſetzt ſich auch nicht durchaus gleich: Beydes hat üble Folgen.

So wie ſolchergeſtalt die erſte Reihe Miſt verarbeitet, und das erforderliche Viereck in beliebiger Länge und Breite bemerkt iſt, auf welcher Grundlage mit das mehrſte beruhet, wird auf gleiche Art die zwote Reihe Miſt überher getragen, und auf gleiche Weiſe aufgeſchüttelt und zurecht gelegt; Ein Gärtner muß ſich dabey die völlige Zeit nehmen, daß der Miſt ja durchaus gleich eben und dicht zu liegen komme, und alle ſich etwa zeigende Lücken ausgefüllet werden.

So fährt man Schichtweiſe fort, bis das Beete ſeine erforderliche Höhe hat.

Der Gärtner ſchlägt von Zeit zu Zeit mit der äuſſern Fläche der Miſtgabel auf den Miſt, da ſich denn am beſten offenbaret, wenn etwa ein Fehler wäre.

Iſt der Boden, wie vor angerathen worden, in der Mitten etwas erhoben, ſo muß der Miſt an den Seiten etwas dicker gelegt werden, daß die Lagen oben gerade werden; doch ſo, daß da die Beeten ſchräg gegen die Sonne liegen müſſen, und die, hinten eine gröſſere Schwere habende Kaſten daſelbſt mehr niederdrucken; auch die Lagen des Miſtes an der Nordſeite gleich ſo viel dicker geſtreuet werden müſſen, daß das Beete von Miſt daſelbſt wenigſtens einen bis anderthalb Schuh höher ſey, wie vornen, zumal die dadurch gröſſer werdende Laſt des Miſtes ſelbſt mit nie-

verdrucken hilft, ſo daß die Fenſter doch am Ende faſt horizontal zu liegen kommen werden.

Wo man Loherde hat, iſt gut, zwiſchen jedem Schicht Miſt davon einer Handhoch zu ſchütten. Dieſe erhält die Wärme länger. In England miſcht man Steinkohlenaſche darunter.

Wenn man nun den Miſt hoch genug gelegt zu haben vermeynt, muß er von einem Ende zum andern, ſonderlich an den äuſſern Seiten recht veſt getreten werden, ſo daß von einer Reihe neben einander gehender Perſonen die Füſſe dicht neben einander geſetzt, und Fuß vor Fuß fortgeruckt werden. Die ſchwerſten Perſonen gehen an den Seiten, die ſchwächern in der Mitten. Ein ſo veſtgetretenes Beet ſetzt ſich, wenn der Kaſten und die Erde darauf kommt, noch um ein drittel, darnach muß man ſeinen Ueberſchlag machen, und wenn man das Beet noch nicht hoch genug glaubt, noch ein Schicht nachtragen.

Einige pflegen am Ende ein Schicht alten kurzen Miſt überher zu ſchütten, in der Meynung, daß dadurch der untere Miſt ſich eher erhitzen ſolle, auch damit die Erde ſich nicht zu ſehr in dem langen Miſt verliere. Allein, dieſer kurze Miſt hindert eher dem Erhitzen, und theilet dem friſchen Miſte deſto geſchwinder die Fäulniß mit, welche der Wärme widerſteht. Iſt auch der Miſt der Vorſchrift gemäß recht aufgeſchüttelt und veſtgetreten, ſo kann ſich keine Erde darin verlieren; die Melonen vertragen am allerwenigſten dergleichen kurzen Miſt, für ſolche kann der Miſt nicht zu friſch ſeyn.

Noch ſchlimmer iſt der Gebrauch, daß man mit einer Gießkanne erſt Waſſer überher gießt, damit der Miſt geſchwinder in Wärme kommen ſoll: Wenn der

Miſt

Miſt nicht ohne dies Wärme hat, wird ihm das, eben der Bewegung des Feuers widerſtehende, Waſſer ſchwerlich welche mittheilen, und höchſtens nur einen gefährlichen ſchädlichen Dampf verurſachen, aus welchem man eine Wärme ſchlieſſen will. Es iſt aber bey Miſtbeeten gar ſchädlich, wenn ſolche ſtark dampfen, vornemlich, wenn trübes feuchtes Wetter einfällt, und man nicht fleißig genug Luft geben kann. Iſt der Miſt recht friſch und gut, ſo muß und wird das darauf gegoſſene Waſſer durch die Bewegung des Feuers in die Höhe getrieben und in einen Dampf aufgelöſet werden, der in der Folge ſehr nachtheilig iſt.

Es iſt daher nicht mal gut, an einem feuchten oder regnigten Tage Miſtbeete zu legen.

Wer eingeſchloſſene ſtehende Miſtbeete hat, hat bey Legung des Miſtes faſt noch mehr Behutſamkeit anzuwenden, damit ja der Miſt an den Seiten und in den Ecken dicht anliege und veſtgetreten werde: In ſolchen muß der Miſt erſt bis unter die Fenſter gelegt werden, weil er ſich ſonſt zu tieft ſetzt. (§. 449)

Wenn man in einer Reihe mehrere Beete neben einander legt, macht man ſolche gern von gleicher Höhe; theils des Nachheitzens, theils auch des beſſern Anſehens wegen: Man bemerkt ſich alſo genau die zu den erſten Beeten genommene Schichte Miſt, wobey man auch auf die Beſchaffenheit des Miſtes Rückſicht nehmen muß. Damit die Oberfläche der Beete von denen neben einander ſtehenden gerade fortlaufe, macht man die mit niedrigen Kaſten etwas höher von Miſt, oder erhöhet den Boden etwas.

§. 450.

5) In Anſehung der Höhe (§. 445) richtet man ſich theils nach der Zeit; theils nach dem

Grund und Boden; theils nach dem Gebrauch, den man von den Beeten machen will; theils nach dem Vorrath von Miſt.

Frühe Miſtbeete erfordern eine höhere Lage von Miſt als die ſpätern. Jene müſſen, wenn der Miſt recht veſt getreten worden, bis an die fünf Schuh hoch, oder in wärmern Gegenden wenigſtens vier Schuh hoch Miſt haben. Bey ſpätern kommt man oft mit zween Schuh hoch aus. Im April wirkt die halbe Höhe ſo viel als im Jenner und Hornung das doppelte.

In einem recht trocknen warmen Boden, wo die Bewegung des Feuers ſtark aus der Erde ſteiget, und dem Miſte zu Hülfe kommt, kann man mit zween Schuh Miſt mehr ausrichten, als in naſſem kalten Erdreiche mit fünf Schuh, und eine gar zu ſtarke künſtliche Hülfe kann für die Pflanzen ſchädlich ſeyn.

Melonen erfordern eine höhere Lage von Miſt, als wenn man Beete macht, worauf man blos junge Pflanzen zum Verſetzen ziehen will, welche nicht ſo lange nachheitzen dürfen; Zu letztern legt man in warmen Gegenden den Miſt oft kaum einen Schuh hoch.

Wo der Miſt überhaupt rar und koſtbar iſt, muß man auf alle Weiſe ihn zu ſparen bedacht ſeyn, und darf ihn auch nicht ſo hoch legen; In kalten Gegenden hat dergleichen Sparſamkeit üble Wirkung; das Stroh pflegt dort auch nicht ſo rar zu ſeyn.

§. 451.

6) Wenn die Lage vom Miſt fertig iſt, ſo wird der Kaſten darauf geſetzt, die Erde hinein geſchüttet, eben gemacht, und mit den Fenſtern bedeckt. (§. 445)

Einige

Einige laſſen den Miſt erſt frey liegen, daß er ſich ſetzen ſoll; dies taugt aber nicht. Denn, indem die Bewegung des Feuers zu viele Freyheit hat, verfliegt ſie, und es iſt gefährlich, wenn es regnen ſollte. Der Kaſten muß durchgehends gleich ſtark an den Miſt anſchlieſſen, und horizontal der Länge nach, hinten aber genugſam erhoben, und an den frühen am höchſten liegen; bemerkt man hie oder da einen Fehler, ſo läßt ſich ſolches nachbeſſern. Man unterſucht auch nochmals, daß die Lage des Kaſtens ja nicht nach Abend abweiche. (§. 445) Die Erde muß ſofort hineingeworfen und eben gemacht werden, damit ſich der Miſt von Anfange an durchaus gleich ſetze. Indem auch dadurch die Bewegung des Feuers gehemmet und eingeſchränkt wird, circulirt ſolche beſſer durch den ganzen Miſthaufen; die darin enthaltene flüchtige, die Bewegung unterhaltende, Theilgen fliegen nicht ſo leicht davon; die Erde wird gleich durchgewärmet, und durch die aus dem Miſt aufſteigende Dünſte noch mehr impregniret.

Aus eben dieſen Urſachen darf man ja die Erde nicht unbedeckt liegen laſſen.

Hingegen muß man, wenn das Beet dampfet, nicht verſäumen, den Fenſtern genugſam Luft zu geben, weil die erſten ſcharfen Dünſte dem Glaſe am nachtheiligſten ſind.

Wer ſeine Miſtbeete recht zierlich haben will, ziehet, wenn ſie nun ganz fertig ſind, an den Seiten noch wol eine Schnur her; und läßt alle hervorſtehenden Strohſpitzen mit einer Heckenſcheere wegſcheeren.

Man macht auch wol in der Folge eine Decke von alter Loherde herum, welche an dem Miſt veſtgeklebet wird, ſo daß man vom Miſte nichts ſiehet, und ganz

rein-

reinlich zwiſchen den Beeten herum ſpatzieren gehen kann.

Einige machen die Kaſten höher und packen in ſolche noch Miſt, dies iſt nicht gut, die Kälte dringt durch das Holz leicht an den Miſt, und man kann ihn nicht nachheitzen.

Es iſt nöthig, daß man zwiſchen der Erde und den Fenſtern ſo wenig Raum wie möglich laſſe, weil in dem Zwiſchenraume zu viel Kälte ſich ſammlen mögte. Die lockere Erde ſetzt ſich, und giebt in der Folge ſo viel Raum, als für das Laub der Pflanzen nöthig iſt; allenfalls hebt man die Kaſten.

F. I. c. f. Man macht auch die Erde an der hintern Seite überhaupt höher, und, wie den ganzen Kaſten, abhängig gegen Süden zu.

Einige rathen, man ſolle im Anfange nur wenig Erde auf den Miſt ſchütten; Ich pflichte aber denenjenigen bey, welche lieber zu Anfange mehr Erde, als nöthig iſt, in die Kaſten geben, damit der Miſt ſich beſſer ſetze, und eher in Wärme gerathe. Dies iſt ſonderlich nöthig, wenn man Melonenbeete macht, die nur wenig Zolle Erde gebrauchen.

Den Winter-Miſtbeeten giebt man ſo wenig Erde als möglich; die ſpätern erfordern vornemlich um deswillen mehr Erde, damit ſie länger Feuchtigkeit behalten, und die Hitze die Wurzeln der Pflanzen nicht ſo leicht verbrennen.

Der Verfaſſer der Aenmerkingen van Landhuizen (985) erfordert für frühe Miſtbeete ſechs bis acht Zoll Erde; für die folgende im Merz ſchon wenigſtens zwölf Zoll, und für die ſpätern Miſtbeete zu Melonen und Tuberoſen gar funfzehn bis ſechszehn Zoll Erde; dies ſcheint aber zu viel zu ſeyn.

An

An den Seiten des Kaſtens herum muß die Erde etwas höher geſchüttet werden, weil der Kaſten auſſen herum den Miſt mehr niederdruckt, man muß daher, wenn daſelbſt Ritzen entſtehen, ſolche nachfüllen.

Achter Abſchnitt.

Von der Wartung der Miſtbeete.

§. 452.

Wenn nunmehro ein Miſtbeet angelegt iſt, ſo liegt das erſte daran, daß man die rechte Zeit zur Beſäung oder Bepflanzung zu treffen wiſſe.

Geſchieht dies zu früh, ehe das erſte heftige Feuer vom Miſt vergangen iſt, ſo verbrennet der Saamen oder die jungen Pflanzen; oder ſie werden doch übertrieben. Wartet man aber zu lange, wenn die Bewegung ſchon zu viel nachgelaſſen hat, ſo fehlt die erforderliche Wärme, um die Saamen in Bewegung zu bringen.

Alle Miſtbeete dampfen die erſten Tage ſtark, wenn ſie ſich recht erwärmen; ſind alsdenn ſchon junge Pflanzen darauf, ſo erſticken oder verfaulen ſolche vom Dampfe.

Man muß derowegen, nachdem ein Miſtbeet gelegt worden, wenigſtens ſechs bis ſieben, zu Zeiten auch wol zehn bis zwölf Tage warten, ehe man es beſäet oder bepflanzet, um ihm Zeit zu laſſen, daß es ſich erwärme und ausdampfe, und daß die erſte Hitze wieder nachlaſſe; dies erkennet man, wenn das Dampfen aufhöret, und wenn man mit der Fauſt tief in die

die Erde bis auf den Miſt faſſen und die Hitze wohl vertragen kann.

Sollte ein Miſtbeet bey gar kaltem Wetter ſich nicht ſo leicht erwärmen wollen, ſo bedeckt man auch wol die ganze Erde noch mit friſchen warmen Miſt. Wenn der Miſt an ſich gut, und dabey ſorgfältig gelegt iſt, ſo pflegt das Erwärmen binnen den erſten Tagen allemal zu erfolgen.

§. 453.

Nach dem Bepflanzen ſucht man ein Miſtbeet ſo viel möglich in gleichem Grade der Wärme zu erhalten.

Denn iſt die Wärme einmal ſchwach, ſo bleiben die Pflanzen zurück; wird die Hitze darauf auf einmal ſtark, ſo fallen ſie leicht um und vergehen. Künſtliche Gärtner pflegen deswegen wol gar Thermometer auf die Beete unter die Fenſter zu legen; Wer aber Erfahrung und Uebung hat, kann ohnehin leicht den rechten Grad der Wärme beurtheilen.

§. 454.

Oft erhitzen die Beete ſich, nachdem ſie beſtellet worden, plötzlich in einem ſtarken Grade, ſo werden ſie geſpickt oder geſchröpft.

Dergleichen Erhitzung pflegt zu erfolgen, wenn einige Tage nach einander warmer Sonnenſchein geweſen, und darauf ein warmer Regen fällt: Man giebt ſodann Acht, wenn bey Aufhebung der Fenſter ein ſtarker Dampf entgegen kommt, wenn die Erde ſehr warm iſt, und wenn man hie und da junge Pflanzen umfallen ſieht. Alsdenn muß man geſchwind zu Hülfe kommen, dadurch, daß unter jedem Fenſter mit einem ſtarken Pflanzholze durch die Erde Luftlöcher,

cher, ventouſes, gemacht werden, dies nennen die Franzoſen larder, ſpicken. Man giebt zugleich den Fenſtern etwas Oeffnung, daß der Dampf ausziehe. So bald aber die Hitze nachläßt, höchſtens nach vier und zwanzig Stunden, müſſen die Löcher wieder verſchloſſen werden. Im übrigen beſteht die Kunſt eines Gärtners darin, daß er beurtheile, wenn, wie, wie lange, und von welcher Seite er ſeinen Beeten Luft geben ſoll: Ohne friſche Luft würden die jungen Pflanzen zu frech und geil aufwachſen, oder aber verfaulen und verbrennen. Giebt man bey ſtrengem Winde oder ſtarker Kälte den Fenſtern Luft, ſo können die zarten Pflanzen in wenig Minuten durch die ſchnelle Abwechſelung erſtarret und zu Grunde gerichtet werden. Es kann ſchon ſchädlich ſeyn, wenn einer aus Neugier nur einen Augenblick ein Fenſter aufhebet. Vorſichtige Gärtner werden dieſes Niemanden geſtatten, und auch ſelber ſo lange es frieret, gar Vorſichtig in Oeffnung der Fenſter ſeyn, und allgemählig Luft geben, oder man hanget gar vor der, den Fenſtern gegebenen, Oeffnung eine wollene Decke. Die Fenſter dürfen nie nach der Seite zu, woher der Wind kommt, geöffnet werden. Oft muß man ſie nur hie und da etwas aufſchieben; zu einer andern Zeit müſſen ſie ordentlich in die Höhe gerichtet werden. Um die Fenſter nach Belieben aufrichten, und bald hoch, bald niedrig ſtellen zu können, hat man kleine, einigemal wie ein Keſſelhaken eingeſchnittene Hölzer, welche man zwiſchen den Rahmen und Fenſtern ſtellet. Man hebet gemeiniglich die Fenſter gegen Mitternacht auf, weil ſie ſodann beſſer gegen die Sonne zu ſtehen kommen, und ihre Strahlen von keiner Seite gehindert werden. Zugleich mäßiget die Nordſeite mehr

die Sonnenhitze, und eben die Abwechſelung oder Vermiſchung von der kühlern Luft mit den Sonnenſtrahlen iſt den Pflanzen vortheilhaft.

§. 455.

Da der Dampf nicht allein den Pflanzen, ſondern auch den Fenſtern ſchädlich iſt, ſo muß man ſolchen bey Zeiten heraus laſſen.

Wenn der Miſt recht trocken und friſch iſt, und nicht mit naſſer Erde beſchüttet wird, ſo hat man von dem Dampfe nicht ſo viel zu befürchten; Er kann aber doch, wenn die Luft mehrere Tage lang trübe und neblicht iſt, ſchädlich werden, und alsdenn hat ein Gärtner groſſe Behutſamkeit nöthig; denn wenn er den Beeten Luft geben will, ſo thut die friſch unter das Glas tretende naſſe Luft oft mehr Schaden als die heraus zu laſſende Dünſte: das Mittel würde ſchlimmer ſeyn als das Uebel.

Einige wollen hinten in die Kaſten kleine Klappen machen, um nicht nöthig zu haben, daß man die ganzen Fenſter öffne; dieſe laſſen aber bey ſtrenger Kälte mehr Luft ein, und bey ſtarkem Dampfe werden ſie wenig helfen, da ſich ſolcher unter den Fenſtern aufhält. Zudem ſollen die Kaſten faſt bis oben an mit Erde angefüllet ſeyn, bleibt alſo für die Klappe kein Raum.

Einige beveſtigen auch wol in den Rahmen unter dem Glaſe des Nachts über wollene Tücher, welche an kleine in das Holz zu ſchlagende Haken gehangen werden, in ſolche ziehen die feuchten Dünſte, und man verhütet, daß ſie nicht vom Glaſe zurück auf die Pflanzen fallen. Man hakt ſie des Morgens los, und läßt ſie in der Luft abtrocknen: In der Zeit aber,

da die Beete am mehrſten dampfen, darf man die Fenſter noch nicht ſo lange offen halten, daß man jedesmal die Decken denn einhaken, denn wieder abnehmen könne.

Man kommt ſonſt noch leichter zu, wenn man des Morgens, wenn der Dampf ſich Tropfenweiſe am Glaſe geſammlet hat, die Fenſter, ehe die Tropfen abfallen, behutſam, aber geſchwind umkehret, und alsdenn mit einem Schwamm abwiſcht, oder in der Sonne abtrocknen läßt: Im letztern Falle bleiben aber gern die Flecken davon auf dem Glaſe zurück, und laſſen ſich demnächſt nicht wol wegſchaffen.

Wo man einen genugſamen Vorrath von Fenſtern von gleicher Gröſſe hat, kann man dieſe auch in einer Geſchwindigkeit umwechſeln, wenn, indem zwey Leute ein Fenſter wegnehmen, zwey andere gleich ein trocknes an deſſen Platz ſchieben.

§. 456.

Es geſchieht oft, ſonderlich bey frühen Miſtbeeten, daß ſolche die Wärme verlieren, ſo muß man ſie nachheitzen.

Man muß frühe Miſtbeete ſorgfältig gegen die erſte eindringeuden Kälte verwahren. Denn wenn erſt einmal Froſt in die Erde gezogen iſt, wird man ihn ſchwerlich heraus ſchaffen, noch behindern, daß nicht alles verdirbt. Sobald man alſo merkt, daß die Hitze abnimmt, muß man nicht warten, bis ſolche ganz nachläßt, ſondern zeitig genug bedacht ſeyn, durch künſtliche Hülfen den rechten Grad der Hitze wieder herzuſtellen und zu unterhalten; dies nennet man, ſie nachheitzen.

Ob das Nachheitzen nöthig ſey, ſpürt man bald an der Erde auf den Beeten, wenn man darin nicht mehr die erforderliche Wärme findet. Man ſteckt auch hie oder da kleine Stöcker durch die Erde in den Miſt, dieſe müſſen, wenn man ſie heraus zieht, warm ſeyn. Bey ſtarkem Froſt darf man aber die Fenſter nicht ſo weit öfnen, um dergleichen Stöcker einzuſtecken und auszuziehen. Bey den frühen Miſtbeeten iſt oft 14 Tage nach der Beſtellung das Anheitzen ſchon nöthig.

Man legt zu ſolchem Ende rund um das Beet zween Schuh breit friſchen warmen Miſt, oder füllet, wenn zwey Beete nahe an einander liegen, die Zwiſchenräume damit aus, ſo, daß dieſer ſich bald ſackende Miſt höher als der Kaſten des Miſtbeetes liege, und auch den Kaſten umher erwärme.

Nach einigen Tagen muß auch dieſer Miſt von der Nachheitze wieder aufgeſchüttelt und mit etwas friſchem Miſt erfriſcht werden; der hiezu zu nehmende Miſt kann ſchon etwas gelegen haben, ſo thut er ſeine Wirkung geſchwinder, man bedeckt ihn auch wol oben einige Zoll hoch mit kurzem Miſt, damit er nicht zu luftig ſey. Wäre er zu trocken, und wollte nicht erwärmen, ſo kann man ſchon eher wagen, die Nachheitze mäßig anzufeuchten.

Will die Nachheitze keine weitere Wirkung thun, ſo muß ſie erneuert werden, dies muß gemeiniglich zwiſchen zehn und vierzehn Tagen geſchehen, darnach der Boden trocken und die Witterung vortheilhaft iſt. Man braucht nicht allemal friſchen Miſt dazu zu nehmen; Es iſt oft hinreichend, ein ziemlich ſtarkes neues Feuer zu erwecken, wenn man nur den alten Miſt recht aufſchüttelt und mit einem Drittel friſchen Miſt vermiſchet.

Man kann auch die Nachheitze, wenn ſie trocken genug iſt, zu einem friſch anzulegenden Miſtbeete mit anwenden, und dagegen zur Nachheitze neuen Miſt nehmen. Auf ſolche Weiſe kann ein Beet, wenn es anders gut angelegt iſt, lange Zeit in einer gehörigen Wärme erhalten werden.

Es iſt auch gut, wenn man drey oder vier Tage, nachdem ein Miſtbeet beſtellet worden, auſſen umher ſchon etwas friſchen langen Miſt anlegt, dies nennen die Franzoſen un acot, eine Anlage. Man kann dieſe Anlage in der Folge zu der Nachheitze gebrauchen, und wenn die Anlage gegeben worden, mit dem Anheitzen wol funfzehn bis zwanzig Tage warten.

Sind die Beete gar kalt, und daß die Nachheitze nicht genugſam Wärme geben will, ſo muß man bey deren Veränderung, ehe der friſche Miſt angelegt wird, hin und wieder von der Seite in den alten Miſt ſo tief man mit dem Armen langen kann, hineingreifen, eine Röhre bohren, und eine Handvoll Miſt heraus holen. Iſt das Beete nur mit Melonen oder andern Pflanzen einzeln bepflanzet, ſo kann man auch von oben bis in den Miſt unter den Pflanzen Oeffnungen machen. Alsdenn muß aber zu der Nachheitze der heiſſeſte Miſt genommen werden, den man hat, und man miſcht unter ſolchen noch wol etwas Hüner- oder Taubenmiſt, um den Grad der Hitze zu ſtärken. Jene Oeffnungen ſind gleichſam Ofen mit Zügen, durch welche ſich das Feuer aus der Nachheitze deſto eher mittheilet; ſie ſind vornemlich bey den frühen Melonen- und Gurkenbeeten von dem gröſten Nutzen.

§. 457.

Iſt das Wetter recht kalt, ſo dürfen die Matten und Decken nicht von den Fenſtern genommen werden.

Fällt hingegen Sonnenſchein ein, ſo nimmt man die Matten weg, weil die Sonnenſtralen gleich die Bewegung des Feuers vermehren.

Hat es geregnet, ſo muß man die Matten abnehmen, damit das Waſſer daraus beſſer ablaufe, und daß ſie abtrocknen, auch daß das Waſſer, welches auf dem Glaſe ſteht, abflieſſe. Naſſe Matten kälten ſehr, und beſchweren das Glas, wenn ſie ſolches gleich nicht durchdrucken, ſo ſpannen und werfen die Rahmen ſich doch davon. Es iſt daher gut, wenn man doppelte Matten hat, und die naſſen mit trocknen gleich abwechſeln kann. Iſt Schnee auf die Matten gefallen, muß man ihn abfegen oder abſchütteln; er beſchwert die Fenſter noch mehr, kältet auch.

Wenn ein Hagelwetter aufſteigt oder zu befürchten iſt, muß ein Gärtner ſeine Fenſter ja geſchwind bedecken.

Da ich in einer naſſen Gegend wohne, ſo bin oft gezwungen, über die Matten noch ordentliche Fenſterladen von Brettern decken zu laſſen.

§. 458.

Die Fenſter müſſen ſorgfältig rein gehalten und fleißig abgeputzet werden.

Wenn man dieſes verſäumt, ſo lauft das Glas bald an und wird blind. Denn zu dem Glaſe kommt Aſche, mithin ein alcaliſches Salz, dieſes wird durch die aus dem Miſte aufſteigende Säure aufgelöſet, ſo kriegt das Glas allerley bunte Farben wie ein Regenbogen,

bogen, verliert ſeine Durchſichtigkeit, und ſchilfert ab. Dies nennen die Franzoſen, plomber. Alsdenn ſind die gläſerne Fenſter kaum ſo gut, wie die von geöltem Papier. (§. 428) Wer alſo recht ſorgfältig iſt, putzt die Fenſter wenigſtens einmal im Jahre mit Bleyweis und Brantewein rein ab, und kehrt, ſo oft die Matten davon genommen werden, mit einer Bürſte oder Beſen allen darunter liegen bleibenden Abfall oder den vom Winde hinauf geweheten Unrath weg, wäſcht auch mit einem Schwamm oder wollenen Lappen alle Feuchtigkeiten von dem Glaſe ab. Denn wenn einmal etwas Unreines auf dem Glaſe vertrocknet iſt, ſchafft man den Flecken nicht leicht weg. (§. 455)

Wenn das Glas in Bley gelegt iſt, pflegt das Bley bey dem Abwiſchen und Waſchen ſich leicht aufzuheben. Dadurch dringt etwas Näſſe oder Kälte durch; muß man alſo das Bley mit einem ſtumpfen Meſſer oder breitem Holze ſorgfältig an das Glas drucken.

§. 459.

Wie bald die Fenſter von jeder Art Pflanzen ganz abgenommen werden dürfen, lernet ein jeder aus der Erfahrung.

Man muß ſich nach der Natur einer jeden Pflanze und nach der Witterung richten. Melonen vertragen, daß ſie in unſern kältern Gegenden ganz bis zur Reife eingeſchloſſen werden. Junge gelbe Wurzeln, Fietzebohnen oder die Zwergerbſen werden blos ins Laub treiben, wenn ſie nicht viel Luft haben.

§. 460.

Auf einem recht angelegten Miſtbeete wird das Begieſſen ſelten nöthig ſeyn, wenigſtens ſo lange Fenſter darauf liegen.

Es haben ſonderlich die frühen Miſtbeete eher zu viele Feuchtigkeit, als daß man nöthig hätte, ſie anzufeuchten.

Wenn die Erde recht gut iſt, muß ſie Feuchtigkeit genug in ſich haben.

Das Begieſſen veranlaßt bey zarten Pflanzen, daß ſie ſich umlegen und verfaulen: Melonen wollen gar nicht begoſſen ſeyn; wird die Erde auf den Melonenbeeten zu trocken, ſo iſt es ein Zeichen, daß ſie nichts taugt, oder daß die Beete unrecht angelegt ſind.

Beete, die mehr offen und frey gelaſſen werden, trocknen eher aus; ſo muß man ſie mit einer Brauſen beſprützen, aber nicht eher, als bis das Laub welk wird, und daß es durſtig ſey, zeiget. Das Waſſer muß auch laulicht ſeyn. Das Begieſſen muß des Morgens bey Oeffnung der Beete geſchehen. Des Mittags brennet die Sonne zu ſehr, und wenn es des Abends geſchieht, ſo können die davon aufſteigende Dünſte gefährlich ſeyn; Es wäre denn, daß die Fenſter offen bleiben, ſo iſt des Abends die beſte Zeit.

§. 461.

Wenn des Frühjahrs ein rechter warmer Regen einfällt, iſt es gut, die Miſtbeete ſcharf beregnen zu laſſen.

Dergleichen Frühlingsregen erfriſchen, erquicken und ſtärken alle Pflanzen; Man erkennet ſolches aus dem darauf folgenden angenehmen Geruch, und daß alles friſcher darnach ausſieht, ja gar Vögel und Thiere ſich gern davon beregnen laſſen.

So nahrhaft ein rechter warmer Frühlingsregen iſt, ſo ſchädlich iſt, wenn im Sommer bey warmen Wetter einzelne groſſe Regentropfen fallen; dieſe

ſind

ſind inſonderheit den Melonen gefährlich, denn ſolche einzelne Tropfen bleiben auf den Blättern ſtehen, und man wird daſelbſt den folgenden oder dritten Tag im Blatt einen trocknen Fleck wahrnehmen, welcher ſich bald weiter ausbreitet, und endlich das ganze Blatt verdorren macht, ja, wenn es nicht bald abgeſchnitten wird, die ganze Ranke angreift. Man erklärt ſolches, daß ein ſolcher Tropfe als ein Brennglas anzuſehen ſey; indem die Sonne dadurch auf das Blatt ſtrale, ſo verbrenne ſie ſolches: Ich glaube aber vielmehr, daß dergleichen Regentropfen viel Schwefel oder Salztheile enthalten müſſen, welche, indem die wäßrigen Theile verfliegen, auf dem Blatte zurück bleiben, und deſſen zarten Theilen zu ſcharf ſind, alſo nicht allein einen trocknen Fleck veranlaſſen, ſondern ſich auch mit dem Safte vermiſchen, und daher weiter um ſich greifen.

In wärmern Gegenden, wo man die Melonen unbedeckt liegen laſſen darf, muß ein Gärtner ſorgfältig Acht geben, wenn er einzelne Wolken aufſteigen ſieht, welche dergleichen Regen veranlaſſen könnten, um ſchleunig die Fenſter aufzudecken; kann er nicht ſo geſchwind dazu gelangen, ſo muß er über die Pflanzen mit einer Brauſe überher gieſſen, um die ſcharfen Regentropfen abzuſpülen.

§. 462.

Daß die Miſtbeete fleißig vom Unkraut gereiniget werden müſſen, verſteht ſich von ſelbſten.

Wenn die Erde aber gut zubereitet iſt, muß man keine groſſe Plage vom Unkraut haben. (§. 405)

§. 463.

Solten die auf ein Beet geſäete Pflanzen zu dick ſtehen, müſſen ſie zum Theil ausgezogen werden.

Man darf ein Beet nicht zu dick beſäen, weil die zu häufig auflaufende Pflanzen ſich eine die andere erſticken; oft ſtreuet man aber den Saamen etwas dikker aus, wenn man zweifelt, ob er alle laufen werde; ſo bald man aber zu viel junge Pflanzen bemerkt, muß man die ſchwächern wegnehmen, ſonſt mögten ſie zuſammen umfallen und verfaulen.

\+ +

Neunter Abſchnitt.

Wie die Miſtbeete recht zu nutzen ſind.

§. 464.

Da die Miſtbeete koſtbar und mühſam ſind, ſo iſt nun das vornehmſte, daß man von dem angelegten allen nur möglichen Vortheil zu ziehen wiſſe.

Hiebey kommt es auf folgende Ueberlegungen an:

1) Daß ein Gärtner kein Miſtbeet auf gerathewol mache, ſondern wahrſcheinlich hoffen kann, Nutzen davon zu haben. §. 465.

2) Daß er wiſſe, welche Pflanzen er zugleich auf ſeinem Miſtbeete ſäen und pflanzen dürfe. §. 466.

3) Daß er, wenn eine Pflanze herunter kommt, ſchon vorher überlegt habe, ob er nicht auf dem nemlichen Beet zwo oder drey Ernten thun könne. §. 467.

4) Daß er, wenn ein Beet nicht weiter zu nutzen iſt, gleich alles bey Seite räume. §. 468.

5) Daß er ſich aus der Erfahrung bekannt mache, was er in jedem Monate machen, und wie früh er nach der Lage ſeines Orts jede Arbeit vornehmen müſſe. §. 469.

§. 465.

Ich ſage 1) Ein Gärtner muß wahrſcheinlich hoffen können, von ſeiner Arbeit Nutzen zu haben.

Dieſes geſchieht, wenn er mit allem Fleiſſe und Vorſicht zu rechter Zeit, nicht zu früh noch zu ſpät die Miſtbeete anlegt.

Gar frühe Miſtbeete gerathen faſt nie, und erfordern einen gar behutſamen Gärtner, und eine beſonders vortheilhafte Witterung; Sie gerathen noch eher in einem ſandigten warmen luftigen Boden, als an einem kalten naſſen Orte.

Da nun eine Sache eigentlich nur alsdenn Vergnügen macht, wenn ſie nicht mehr koſtet als aufbringet, ſo ſollen billig die frühen verlohrnen Beete nur für groſſe Herren bleiben, und man kann in unſern kältern Gegenden vor Anfang oder der Mitte des Merz mit Zuverläßigkeit keine rechte Miſtbeete anlegen.

Zu ſpät angelegte Beete, wenn man die Pflanzen faſt früher in freyem Felde ziehen kann, haben faſt noch weniger Nutzen, und die daran zu wendende Arbeit ſoll billig einen Gärtner noch eher verdrieſſen.

Wenn ein Regenwetter anhält, würde ein Gärtner unbedachtſam handeln, wenn er an einem Miſtbeete arbeiten wollte, weil er voraus weiß, daß er es nicht in Wärme bringen wird, oder daß die Wärme nicht von Dauer ſeyn kann. Eine gleiche Bewandniß hat es, wenn der Gärtner noch nicht genug friſchen Miſt vorräthig hat, oder die Erde wäre zu naß. Er wartet ſodann lieber acht oder vierzehn Tage länger, da er zuverläßiger hoffen darf.

Ganz gewiß kann man niemalen von ſeiner Arbeit ſeyn; Eine unzeitige herbe Kälte; ein anhaltendes trübes Regenwetter; die ſich in die Erde einſchleichende

Mäuſe können die Hoffnung des fleißigſten Gärtners vereiteln; Er ſelber muß aber alle Vorſicht anwenden, damit man das Mißrathene nicht ſeiner Unvorſichtigkeit beymeſſe.

Geſetzt, ein Miſtbeet mißräth, ſo muß er ſich gleich zu helfen wiſſen, z. E. ein Miſtbeet würde zu Melonen zu kalt, ſo können vielleicht noch anderer Pflanzen, Küchenkräuter oder Sommergewächſe darauf gezogen werden, welche weniger Wärme erfordern, und denen genug iſt, ſie von oben zu bedecken. Die Melonen hingegen müſſen auf ein ander Beet geſetzt werden. Oft verbrennt oder mißräth ein einzelner Fleck auf einem Beete, ſo muß man ihn ſofort auf eine andere Art anwenden.

§. 466.

Ein Gärtner muß 2) wiſſen, welche Pflanzen er zugleich auf ein Miſtbeet ſäen oder neben einander pflanzen könne, und welche ſich nicht zuſammen ſchicken. (§. 464)

Einige Pflanzen ſchicken ſich nicht zugleich; weil die eine ſehr verſchloſſen gehalten ſeyn will, die andere hingegen viel Luft erfordert. Die Melonen vertragen keine Luft; gelbe Wurzeln, Fitzebohnen und dergleichen Küchenkräuter wollen viel Luft haben.

Einige Pflanzen müſſen Anfangs weit geſetzt werden, weil ſie ſich mehr ausbreiten. Z. E. Kopfſalat, ſo kann im Anfange zwiſchen jede Reihe Lactuken wol eine Reihe geſäet werden, von Blumenkohl oder andern Lactuken, welcher bald verſetzt werden ſoll, ſo, daß jenem, wenn er ſich ausbreitet, bereits alle Hinderniſſe weggenommen worden.

Wenn Melonen auf ein Beet gepflanzt werden, bleibt viel Raum: Rechte Freunde von Melonen

werden aber doch nicht wagen, etwas darneben zu ſetzen, weil die Wurzeln von Melonen ſich unglaublich weit ausbreiten, und gar viele und gute Nahrung gebrauchen, alſo bald empfinden, wenn in der von ihnen durchkrochenen Erde die nahrhafteſten Theile ſchon von andern Pflanzen ausgeſogen worden, oder wenn bey Ausziehung dieſer, ihre kleine Wurzeln noch in der Erde bleiben, und von den Wurzeln der Melonen berühret werden. Gurken vertragen es eher.

Man ſäet zwiſchen gelben Wurzeln oder Carotten einzeln Reddies oder Lactuken. Die erſtern keimen ſpäter, und wachſen langſam heran, wenn man die Reddies ſchon verzehrt, und den Lactuken verpflanzt hat.

Einige Pflanzen wollen viel, andere wenig Erde haben, dieſe ſchicken ſich nicht wol zuſammen, oder man muß jene oben, dieſe aber unten auf den Beeten ſäen.

§. 467.

Ein Gärtner ſucht 3) auf dem nemlichen Beete mehrere Ernten zu thun. (§. 464)

Wenn die frühen Melonenbeete im Junius ihre Früchte gebracht haben, ſo ſoll man die Beete nicht um einer oder andern an den Ranken noch nachgewachſenen unvollkommenen Frucht willen ſo liegen, und die Ranken darauf verfaulen, noch weniger von Unkraut überziehen laſſen, ſondern gleich wieder andere Küchenkräuter darauf ſäen.

Man zieht frühe Gurken auf Miſtbeeten; ſo bald aber die auf freyem Felde ankommen, wirft man jene gleich weg, und macht frichen Gebrauch von den Beeten. Wenn auch nur Salat oder andere Küchen-

kräuter

kräuter darauf ohne weitere Bedeckung gezogen werden, werden ſie doch in der guten Erde einen beſſern Geſchmack annehmen und zärter werden, als im freyem Felde auf einer Rabatte.

Läßt man hingegen die alten Melonenpflanzen auf dem Beete liegen, ſo ziehen ſolche unnöthiger Weiſe Nahrung annoch an ſich, und wenn ſie am Ende verfaulen, giebt es ein ſchlechtes Anſehen und einen üblen Geruch, die Fäulniß iſt der Erde auf das künftige auch ſchädlich.

§. 468.

Eine nöthige Vorſicht iſt 4) daß ein Gärtner, ſo bald er die Beete nicht mehr gebrauchen kann, alles gleich bey Seite räume. (§. 464)

Die Strohmatten und die Bedeckung iſt das erſte, was, wie oben ſchon erinnert worden, zu Schauer gebracht werden muß.

Je kürzere Zeit die Fenſter in der freyen Luſt ſtehen, deſto länger kann man ſie erhalten. Vornemlich wenn man neben den Miſtbeeten, um ſie aufzurichten, keinen bedeckten trocknen Ort hat, und ſie an die Erde ſtellen muß, wo aller Regen daran ſprützet, und wo ſie ſtets feuchte ſtehen und liegen.

Je länger die Erde und der Miſt an dem Kaſten liegt, je eher verfault dieſer, kommt er hingegen früher in das Trockne, ſo kann man ihn viele Jahre länger gebrauchen, und braucht nicht ſo oft Koſten an Verfertigung neuer Kaſten zu wenden.

Wenn der Miſt ſeine Dienſte gethan hat, und länger liegen bleibt, verrottet er zu ſehr, oder verbrennet, je eher man ihn alſo dahin bringt, wo er düngen ſoll, deſto beſſer iſt es.

Man

Man kann ihn zwar, wenn er verrottet iſt, mit zu friſcher Erde nehmen, die doppelte Menge von dergleichen verfaultem Pferdemiſt; hat aber nicht die Kräfte, und thut nicht die Dienſte, als wenn der Gärtner auf der Miſtſteete ſo viel weniger von zurückbleibenden kurzen Kuh- oder Schweinemiſt ſammlet. Nimmt man den Miſt zu rechter Zeit von den Miſtbeeten weg und wieder auf den Acker, ſo iſt es für den Acker kein Verluſt. (§. 446) Entgehen hingegen dem Acker ſo viele hundert Fuder Miſt, welche von dem darauf gewachſenen Stroh gemacht worden, ſo empfindet er gewiß den Abgang.

Selbſt der Erde von den Miſtbeeten iſt es beſſer, wenn ſie bey Zeiten von den Miſtbeeten wegkommt, und auf einen Haufen gebracht wird. Man kann alsdenn anderweitig Nutzen davon haben.

§. 469.

Endlich iſt 5) noch ein nothwendiges Stück, daß ein Gärtner ſich aus der Erfahrung bekannt mache, was er in jedem Monate anlegen, und wie früh oder wie ſpät er jede Arbeit vornehmen müſſe.

Hierunter laſſen ſich nicht wol allgemeine Regeln geben; Es können zween Oerter nahe bey einander liegen, und an dem einen können alle Arbeiten nach deſſen Lage ſchon drey bis vier Wochen früher geſchehen als an dem andern. In dem Erfolg aber hat es oft einen groſſen Unterſchied, ob ein Miſtbeet etwa drey oder ſechs Tage früher oder ſpäter angelegt werde.

Ein jeder Gärtner muß alſo alle Umſtände an ſeinem Orte wohl prüfen. Z. E. ob ſein Garten im Grunde und naß liege? Ob die Gegend ſumpfig und

feucht ſey? Ob im Merz anhaltende dicke Nebel gewöhnlich ſind? Ob im Frühjahr kalte ſchneidende oder feuchte Winde vorzufallen pflegen? In ſolchen Fällen wird er vergebens frühe oder verlohrne Miſtbeete anlegen, und alle Arbeiten müſſen acht bis vierzehn Tage ſpäter geſchehen, als in einer trocknen, warmen, der Sonne ausgeſetzten, gegen Kälte und Winde Schutz habenden, Gegend.

Zum Beſten derejenigen, welche in ſüdlichern Provinzen wohnen, will ich hier, vornemlich aus der Ecole du potager, anführen, in welchem Monat in Frankreich für jede Art Pflanzen die Miſtbeete angelegt werden.

Es kann einem Gärtner zur Erinnerung dienen, wenn er zu jeder Arbeit Anſtalt machen müſſe, und er wird nach den Umſtänden ſeines Orts verſuchen und beurtheilen, ob er wagen dürfe, im Winter etwas zu machen, und wie viel ſpäter er den Anfang machen ſolle.

Im November.

Jetzt werden die erſten Miſtbeete gemacht, um darauf den im October geſäeten Lactuken zum erſtenmal zu verſetzen, repiquer, oder den im Auguſt und September geſäeten zum zweytenmal zu verpflanzen, replanter, damit er im Advent oder zu Anfange des Jenners ſchlieſſe. Man ſäet auch friſchen Saamen darzwiſchen, theils um die erſten Blätter davon zum Salat zu verbrauchen, theils um junge Pflanzen zu haben.

Zwiſchen den zum erſtenmal verſetzten Lactuken kann man auch Körbel und Kreſſe ſäen, weil dieſe abgeſchnitten werden, ehe man jenen zum letztenmal verpflanzt.

Man

Man ſäet auch Rüben und Reddies zuſammen, welche im Jenner und Hornung verbraucht werden.

Der erſt geſäete und zum erſtenmal verſetzte Lactuken braucht nur drey Zoll Erde, der zum letztenmal verpflanzte aber erfordert ſechs Zoll, alſo wird zu jedem ein beſonders Beet erfordert.

Im December.

Man fährt fort ähnliche Miſtbeete zu machen; auch ſteckt man zwiſchen den Lactuken auf Gewinn und Verluſt einige Gurken- und Melonenkerne. Sie pflegen zwar ſelten zu gerathen, ſondern erſticken gemeiniglich, weil die Beete zu lange bedeckt bleiben müſſen. Kann man ſie aber bey einer vortheilhaften Witterung erhalten, ſo iſt es angenehm, ſo viel früher Früchte demnächſt davon zu ziehen, und man verpflanzt jene gegen dem, daß der Lactuken herankommt.

So wie die Miſtbeete vom vorigen Monat, worauf Lactuke geſäet und verſetzt geweſen, loskommen, müſſen ſolche gleich zerſtöhrt werden, ſo kann man den Miſt davon noch weiter zu friſchen Miſtbeeten oder zum Anheitzen gebrauchen: Eine Anmerkung, die auf alle Monate gilt.

Im Jenner.

Man ſäet das nemliche; Jetzt kann man auch ſchon eher wagen, Melonen und Gurken zu ſtecken; Man macht dazu ein kleines ſchmales, leicht nachzuheitzendes Beet von einem Fenſter, worauf man eine groſſe Menge Pflanzen ziehen, und welches man beſſer in Acht nehmen kann. Misräth es, ſo iſt der Schade gering.

Neben den Melonen kann man ſchon etwas Blumenkohlſaamen ſäen: nur muß es einige Tage ſpäter geſche-

geſchehen, wenn das Beet mehr laulicht iſt, die Pflanzen ſchieſſen ſonſt zu frech auf.

Neben dem zum Schlieſſen verpflanzten Lactuken ſteckt man Wurzeln von Krauſermünze, le Beaume ou le Coq, kleinem Lauche, la Cive, und andern Kräutern, welche man zum Kräuterſalat nimmt.

Sind Melonenpflanzen vom vorigen Monate geblieben, ſo verpflanzt man ſolche jetzt.

Ich muß hiebey die Warnung wiederholen, daß niemand frühe Miſtbeete anlege, wenn er nicht beſonders darin geübt iſt, und recht Luſt dazu, auch keinen Mangel an Miſt hat, denn da ihnen zu ſelten Luft gegeben werden kann, die Pflanzen alſo zärtlich ſind, ſo ſchmelzen ſolche faſt allemal.

Im Hornung.

Man verſetzt und verpflanzt weiter Lactuken, wenn man Pflanzen hat, die man auch in Kaſten im Gewächshauſe ziehet.

Es müſſen ſchon mehr Melonen, Gurken und Angurien geſteckt werden, vornemlich, wenn die vorige Saat verlohren iſt. Darzwiſchen ſäet man wieder Savoyenkohl, Lactuken und grünen Portulack, auch wol einige zu Auszierung der Rabatten und Spatziergängen demnächſt zu verpflanzende Sommergewächſe.

Es werden Carotten geſäet, und zwiſchen ſolchen Rüben und Reddies, ja man kann von dieſen noch wol dünne nachſäen, weil man ſie zweymal abziehen kann, ehe die Carotten heranwachſen.

Man ſäet auch wol auf ein Beet ganz dicke von den Zwerg- oder Kriecherbſen, welche in dem folgenden Monat gegen eine Mauer verpflanzt werden.

Wenn

Wenn von dem in den vorigen Monaten ausgeſäeten etwas zeitig iſt, muß es verpflanzt werden, und in den Zwiſchenraum ſäet man wieder neuen Saamen.

Iſt man ſo glücklich geweſen, Melonenpflanzen vom December zu behalten, ſo müſſen ſolche jetzt zum letztenmal verpflanzt werden, umher kann man neue Kerne ſtecken, oder andere Pflanzen zum erſtenmal verſetzen, welche bald wieder weggenommen werden.

Im Merz.

Jetzt ſteckt man die letzten Melonen und Gurken, und da ſolche in 18 Tagen bis 3 Wochen verpflanzt werden, kann man gleich andere Saamen darzwiſchen ſäen.

Es iſt die rechte Zeit, um Melonen und Gurken zu verpflanzen, wenn man ſie behalten hat, eine jede muß ihr beſonders Quartier haben.

Man verſetzt nochmals Lactuken, Blumen- und Savoyekohl und dergleichen, welches im folgenden Monate in freye Erde verpflanzt wird.

Gelber Portulak, Baſilik, Endivie, Zelery und indianiſche Kreſſe, die ſich zuſammen vertragen, werden jetzt zum erſtenmal geſäet.

Man kann auch Fitzebohnen ſtecken, die man Anfangs Meyes in die Erde ſetzet.

Ueberhaupt aber iſt zu merken, daß in kältern Gegenden die im Hornung angeſetzte Arbeit mehrentheils im Merz, und die von dieſem Monat im April vorgenommen wird. Wie denn ſchon bey uns faſt alle Arbeit, welche, ehe im Merz wärmere Tage einfallen, und die Luft heiter wird, an Miſtbeete gewandt worden, vergebens zu ſeyn pflegt.

Im April.

Werden die vorbeſchriebenen Arbeiten fortgeſetzt. Ein Gärtner hat vornemlich Acht zu geben, wenn die geſäeten Pflanzen ſo weit ſind, daß ſie entweder verſetzt, oder nunmehro ordentlich verpflanzt werden müſſen, und ob er ein Beet losmachen, und anderweitig beſetzen kann, wobey er bemerkt, daß er auf die Beete, welche die mehrſte Erde haben, ſolche Pflanzen bringe, welche viel Erde verlangen, als Kohl, Zelery, Endivie.

Von denen ledig werdenden Beeten beſäet man eins mit allerley Sommergewächſen, welche im Garten herum verpflanzet werden, und nicht viel Wärme, hergegen viel Luft, alſo ihr beſonders Beet verlangen; wozu, wenn man es neu macht, gar wenig Miſt erfordert wird.

Im May.

Nunmehro werden die letzten Melonenbeete gemacht, und dies iſt die einzige Küchenpflanze, welche jetzt noch Miſt erfordert, Gurken und alles übrige wird auch in unſern kältern Gegenden mit Anfang Meyes ſchon in die freye Erde geſetzt.

Zehnter Abſchnitt.

Von denen den Miſtbeeten ſchädlichen Dingen.

§. 470.

Damit ein Gärtner deſto zuverläßiger einen guten Erfolg von ſeinen Beeten hoffen könne, muß er

er nicht allein alle Sorgfalt anwenden, daß er bey deren Anlegung die vorbeſchriebenen Handgriffe beobachte: ſondern er muß auch zugleich ſein Augenmerk darauf richten, daß er alles, was ihm in der Folge nachtheilig ſeyn könnte, abwehre. Der erſte und vornehmſte Feind, wofür ſich ein Gärtner in Acht zu nehmen hat, iſt die Näſſe. (§. 422)

Die Näſſe kann uns auf eine dreyfache Art ſchädlich ſeyn: 1) wenn ſie gleich von Anfang an mit in das Miſtbeet gebracht wird: als z. E. wenn der Miſt naß, oder die darauf zu bringende Erde feucht iſt; Naſſer Miſt erhitzt ſich nie recht, und feuchte Erde iſt zu ſchwer und kalt, druckt alſo den Miſt zu ſehr nieder, und ſtöhrt zu geſchwind die Bewegung des Feuers.

2) Wenn von unten Waſſer an den Miſt trit und ſolchen erkältet. Dieſes geſchiehet, wenn die Miſtbeete an einem feuchten ſumpfigen Orte, oder nicht hoch und abgängig genung angelegt werden, daß das Waſſer ſich unten an dem Fuſſe ſammlet und ſtehen bleibt. Dergleichen Beete erkälten gleich, und ſind nie wieder nachzuheitzen.

3) Wenn der Regen oder Nebel von oben durch die Bedeckung in ein Miſtbeet dringt, da es denn ſo gut iſt, als wenn Waſſer auf ein Feuer gegoſſen wird. Das erſte iſt ein nicht zu entſchuldigender Fehler vom Gärtner; gegen den zweyten muß man ſich durch Erhöhung des Platzes und durch hinlängliche Abzugsgraben ſichern, auch wenn ſich bey den Beeten nur ein wenig Waſſer ſammlen ſollte, ſolches gleich abführen, mithin die Gänge zwiſchen den Beeten alle-

mal frey halten. Das letztere müſſen die Bedeckungen abwehren. (§. 422)

§. 471.

Der zweyte gefährliche Feind iſt die Kälte.

Ich habe davor ſchon oben verſchiedentlich gewarnet; (§. 456) denn wenn die Kälte erſt einmal ein Beet eingenommen hat, iſt ſie ſchwerlich zu vertreiben; hingegen kann man ein Beet durch ſorgſames Bedecken und Nachheitzen gegen die Kälte ſichern. Ein vorſichtiger Gärtner darf aber bey ſtarkem Froſte ſeine Miſtbeete nicht viel verlaſſen, ſondern muß ſolche oft in der Nacht nachſehen. Einige Gärtner ſezzen wol gar ein Gefäß mit Kohlen unter das Glas, welches mir doch gefährlich ſcheinet. Andere ſtecken, wenn beym Nachheitzen Schornſteine gemacht werden, (§. 456) einen warm gemachten Stein oder ein heiſſes Eiſen hinein, um deſto eher eine neue Bewegung des Feuers zu erwecken; Es gehört aber Vorſicht dazu, daß der Stein oder das Eiſen nicht zu heiß ſind, ſonſt kann man das ganze Beet anſtecken und verbrennen. Es ſoll alſo auch ein auſſerordentliches Feuer billig als ein Feind der Miſtbeete angeſehen werden: wir haben aber, wenn die (§. 454) beſchriebene Vorſichten beobachtet werden, davon in unſern kältern Gegenden ſo leicht nichts zu befürchten.

§. 472.

Ein dritter Feind ſind die ſchneidenden Winde.

Die Anfangs verſchloſſenen und zärtlich erzogenen Pflanzen ſind eben ſo empfindlich auf ſcharfe rauhe Winde, wie ein ſchwächlicher Menſch, der nimmer aus ſeinem Zimmer kommt, auf den geringſten Zug iſt.

Gleich-

Gleichwol wollen die Pflanzen zu Zeiten Luft haben: Ein Gärtner muß alſo genau beurtheilen, wie weit er Fenſter öfnen, und wenn er ſie wieder ſchlieſſen ſoll: Sonderlich wenn ſich der Wind umſetzt, oder wenn ſich ein ſtärkerer Wind erhebet, der ſonſt die aufgeſtellten Fenſter aufheben und entzwey werfen kann.

§. 473.

Ein vierter Feind ſind die Schloſſen.

Solche zerbrechen vornemlich die Gläſer und erfordern neue Unkoſten; Sie fallen aber ſeltener vor; Sie werden durch ein vorhergehendes Brauſen in der Luft angekündiget; Man ſieht ſie vorher kommen, und kann durch Bedeckung der Fenſter den Schaden vermeiden.

§. 474.

Ein gar gefährlicher Feind ſind fünftens die Mäuſe und Erdratzen.

Dieſe ſuchen entweder dem im Miſte gebliebenen Korne nach, oder ſie ziehen ſich nach der Wärme, und wenn ſie einmal die ſüſſen Melonenkerne geſchmeckt haben, kann man ſie nicht leicht wieder abwehren.

Das beſte iſt, recht dichte Kaſten zu haben, ſo hat es viel zu ſagen, ehe ſie unter ſolchen weg durch die Erde arbeiten.

So wie man aber eine Maus ſpürt, muß man keinen Fleiß ſparen, ſie gleich wegzufangen, ehe ſie mehrern den Weg zeigt, oder ſich vermehrt: denn ein ganzes Neſt auszurotten, iſt langweilig.

Man räth eine Katze bey den Miſtbeeten zu gewöhnen, wenn ſie dabey beſtändig gefüttert wird, ſo

bleibt ſie beſtändig in der Gegend, und verjägt dies Ungeziefer aus der Gegend.

Man ſagt, daß die Katzen aber endlich ſelber die Melonen anfreßen lernen: wenigſtens iſt eben nicht rathſam, ſie auf die Miſtbeete ſelber zu gewöhnen; ſie würden vieles niedertreten, und können auch, indem ſie ihren Koth vergraben, jedesmal einen ziemlichen Fleck unbrauchbar machen.

Der Ritter Linne meldet in einem Schreiben, daß er die Erdmäuſe vertrieben habe, da er in die Löcher Erbſen, welche mit der weiſſen Nies-Wurzel (Helleborus albus) abgekocht worden, legen laſſen; Sie freſſen ſolche und ſterben davon.

§. 475.

Unter die Feinde der Miſtbeete rechnet man ſechſtens die **Maulwürfe** und **Maulwurfsgrillen**, Grillotalpa, Courtilleres.

Man hat zwar von ihnen unter den eingefaßten erhöheten Miſtbeeten ſo leicht nichts zu befürchten, deſto gefährlicher ſind ſie auf freyen Beeten. Es iſt kein ander Mittel, als ſie wegzufangen, denn wenn man ihre Gänge noch ſo oft verſtopfet, ſo räumen ſie doch ſolche wieder auf; Man will verſchiedene Stücke angeben, deren Geruch den Maulwürfen zuwider ſey, und ſie vertreibe. Z. E. wenn man todte Krebſe in ihre Gänge lege, oder die Schalen von Walnüßen, oder die mit Schierlingskraut gekochte kleine Nüße, welche in dem XXIV. Theile des Hamburgiſchen Magazins S. 217 als ein untrügliches Mittel angegeben werden, da die Maulwürfe ſie begierig freſſen und davon ſterben. Sie ſollen auch wegziehen, wenn man wilde Lupinenkerne in die Löcher legt.

§. 476.

Siebentens können die Ameiſen einem Miſtbette gefährlich werden, wenn ſie ſich in Menge darin ſammlen und niſten.

Man kann ſie nicht wol anders wieder wegſchaffen, als wenn man die Erde, worin ſie geniſtet haben, geſchwind aushebet und ins Waſſer wirft: Um die übrigen zu fangen, legt man ein mit Honig beſtrichnes Papier hin, ſie ſammlen ſich darauf, ſo hebet man das Papier behutſam auf und ſteckt es in eine Gießkanne mit Waſſer, man muß das Waſſer aber bald weit weg in ein Waſſer ſchütten, ſonſt kriechen ſie wieder heraus.

§. 477.

Achtens richten die Regenwürmer und andere kleine in der Erde kriechende Würmer oft vielen Schaden an, indem ſie die zarten Wurzeln in der Erde abfreſſen.

Es iſt daher um ſo nöthiger, daß man ja gute trockne wohl verarbeitete Erde auf die Miſtbeete nehme, in welcher kein noch unzergangener Miſt oder Holzſpäne mehr übrig ſind, in welchen ſich dergleichen Würme gern aufhalten.

§. 478.

Neuntens rechne ich noch das aus der Erde wachſende Unkraut unter die unangenehmen Feinde. (§. 462)

Es iſt gar unangenehm, wenn man alle Tage ſein Miſtbeet von neuen Unkräutern reinigen muß, und dies geſchieht doch leicht, wenn die Erde nicht recht bereitet und voller Saamen iſt. Man darf oft nicht wagen, die Fenſter ſo lange zu öffnen, und läßt man

das Unkraut wachſen, ſo überzieht und erſtickt es die guten Pflanzen, und nach einiger Zeit kann man die ſchon zu veſt gewachſenen Wurzeln nicht mehr herausreiſſen, das Kraut reißt über der Erde ab; die Wurzel bleibt und ſchlägt wieder aus. Die Erde wird auch durch öfters ausjäten zu loſe und ſtaubigt, und man macht die Wurzeln der guten Pflanzen mit los.

§. 479.

Zehntens verdienen die auf Miſtbeeten zu Zeiten wachſende Schwämme beſonders angeführt zu werden.

Dieſe ſind ein ſicherer Beweis, daß bey Anlegung des Beetes entweder ſchlechter Miſt oder naſſe Erde genommen worden, worin die Brut von den Schwämmen geweſen. Wenn ſolche ſich in einem Fleck zeigen, ſo muß man die Erde völlig herausnehmen, den Kaſten, welcher angefault zu ſeyn pflegt, abkratzen, und die Höhlung mit friſcher trockner Erde ausfüllen, ſonſt nehmen die Schwämme Ueberhand, und bringen eine den Pflanzen nachtheilige Fäulniß in die Erde. (§. 245)

§. 480.

Endlich Eilftens hat man alle Unreinlichkeit, welche der Miſt zurück läßt, wegzuräumen.

Es giebt von dem Gärtner vortheilhafte Begriffe und gefällt, wenn die Miſtbeete reinlich ſind, und wenn man zwiſchen ſolchen aller Orten ohne Anſtoß herum gehen kann: ſonderlich wenn ſie eben im Geſichte liegen.

Es muß alſo, wenn ein Beet gelegt wird, alles, was vom Miſt zurück bleibt, zuſammen gekehrt und weggeſchafft werden. Wenn das Anheizen nicht mehr

nöthig

nöthig iſt, und die Beete ſich recht geſetzt haben, ſticht man wol gar rund umher bis nahe an den Kaſten den Miſt weg; oder man faßt ihn rund umher mit Brettern oder mit Lohſpäne ein.

Aller in den Gängen abfallende kurze Miſt wird weggebracht, weil ſich darin die Feuchtigkeit nur ſammlet, und das Abtrocknen um den Beeten verhindert wird.

Eilfter Abſchnitt.

Von Miſtbeeten zu beſondern Gebrauch.

§. 481.

Auſſer denen bisher beſchriebenen gewöhnlichen Miſtbeeten legt man noch zu Zeiten dergleichen zu einen beſondern Gebrauch an.

Es iſt hier aber nicht wol möglich, alle beſondern Arten von Miſtbeeten anzuführen. So legt man zu Zeiten Spargel, Artiſchocken, Feigen, Erdbeeren, und ſo weiter auf Miſtbeete; Es wird aber ſodann ein groſſer Vorrath von Kaſten, Fenſtern und Miſt erfordert, oder man muß die übrigen nöthigern Miſtbeete einſchränken. Was man auf dieſe Art ziehet, ſind gemeiniglich koſtbare und nicht mal gut ſchmeckende Gerichte, und die anzuwendende Mühe wird, wenn man es recht erweget, nur halb oder wol gar ſchlecht bezahlt. Daher ſchicken ſich dergleichen Beete nur für groſſe Herren, oder für ſolche Gärtner, welche ſonſt des Winters über in ihrem Garten eben nichts zu verwahren haben; andere thun beſſer,

davon abzuſtehen, und mehrern Fleiß auf die gewöhnlichen Miſtbeete zu wenden, welche mehr aufbringen.

§. 482.

Unter die Miſtbeete zu beſondern Gebrauch gehören die kalten oder blinden Miſtbeete.

Man macht ſolche, um die in freyer Erde ſtehende Gewächſe um einige Wochen früher zu haben, auf folgende Art: Man gräbt um ein Feld von Spargel oder dergleichen Pflanzen die Gänge ohngefehr zween Schuh tief aus, und füllet die Graben mit Pferdemiſt, welcher veſt getreten wird, ſo aus, daß der Miſt etwa einen halben Schuh über der Erde hervorſtehet; Alsdenn wird dieſer einen halben Schuh hoch mit der ausgegrabenen Erde bedeckt, und die übrig bleibende Erde bey Seite gebracht. Der Miſt wärmt dadurch nicht allein von der Seite, ſondern da der Gang nun höher liegt, wie die Rabatte, ſo wird dieſe mehr gegen den Wind geſichert.

Im folgenden Jahre, wenn man die Gänge wieder aufgräbt, iſt der Miſt verfault und zu guter Erde geworden, ſo gebraucht man dieſe anderweitig, und füllet die Graben von neuen mit Miſt. Dergleichen blinde Miſtbeete ſind vornemlich gut, um Spargel zu treiben, auch Gurken, Blumenkohl und Cardi zu ziehen. Der Cardi ſoll vornemlich auf dieſe Weiſe gar anſehnlich werden. In wärmern Gegenden reichen ſie ſchon zu, um Melonen und Angurien zu ziehen.

§. 483.

Einige machen Haufen von alten verfaultem Laube, und behaupten, daß ſie im Winter beſſern Nutzen leiſteten als der Pferdemiſt.

Ich habe aber keine Verſuche damit gemacht.

§. 484.

§. 484.

Man will auch Miſtbeete von grünem Graſe machen.

Man kann davon die Göttingiſche gelehrte Zeitung von 1760 S. 1335 nachleſen. Friſch gemeḧetes Gras erḧitzt ſich wie naſſes auf einander gepacktes Heu; es iſt aber nicht von Dauer; dergleichen Grasbeete würden alſo faſt koſtbarer als die von Miſt ſeyn, und in der Zeit, da man Miſtbeete anlegt, giebt es noch nicht ſo viel grün Gras; wenn dieſes im Junius zu ḧaben iſt, braucht man keine Miſtbeete weiter.

§. 485.

Deſto allgemeinern Nutzen ḧaben die Loḧbeete.

Solche ſind oben bereits §. 245 bey der Wartung der Ananaſſen beſchrieben worden. Es geḧt aber nicht an, daß man ſolche mit Erde beſchütten und allerley Pflanzen darauf zieḧen kann: denn die Feuchtigkeit aus der Erde würde ſich den Loḧſpänen bald mittḧeilen, und dieſe zu ſeḧr niederdrucken und erkälten.

§. 486.

Unter den Miſtbeeten zu beſondern Gebrauch ſind die merkwürdigſten die Beete, welche wir machen, um Schwämme oder Champignons zu zieḧen.

Solche geḧören zwar eigentlich nicht ḧieḧer, es wird aber nicht unangeneḧm ſeyn, wenn ḧier einen Unterricht dazu mittḧeile.

Man erwäḧlt einen zwar luftigen, doch der Sonne nicht ſeḧr ausgeſetzten, etwas ſchattigen und feuchten Ort. Steckt den Platz drey bis vier Schuḧ breit in beliebiger Länge ab; gräbt die Erde einige Zoll ḧoch aus und legt ſie an die Seite. Alsdenn wird der

Platz mit altem kurzen Pferdemiſt ausgefüllt, und man ſammlet die Roßapfel und den kurzen Dreck ſorgfältig bey Ausmiſtung der Ställe. Man hält dazu den Miſt von Stuten beſſer, und den von Maulthieren am beſten, auch ſoll der von Haferſtroh einen Vorzug haben.

Dieſe Champignonsbeete unterſcheiden ſich von den übrigen Miſtbeeten in verſchiedenen Stücken. 1) Dieſe müſſen ganz eben, jene aber gleich von Anfang gewölbt und in der Mitte hoch, nach allen Seiten aber abhängig, en dos d'Ane, angelegt werden, daher ſie die Franzoſen auch nicht Couches, ſondern Meules de Champignons nennen. 2) Zu den Miſtbeeten kann man den Miſt nicht friſch genug haben, und zu den Champignons iſt der älteſte der beſte. 3) Die Miſtbeete müſſen beſäet und bepflanzet werden; die Champignons erfordern, wie ich oben S. 213 gezeigt habe, eine junge Brut. 4) Jene wollen trokken gehalten ſeyn; dieſe erfordern mehr Feuchtigkeit und man begießt ſie zu Zeiten. 5) Jene erfordern eine genaue Bedeckung und Wartung; nach dieſen ſieht ſich, wenn ſie gelegt worden, niemand um, als nur alle Tage die friſch gewachſenen Schwämme abzubrechen. 6) Wenn von jenen das einmal geſäete oder gepflanzte abgenommen worden, ſo haben ſie ihre Dienſte geleiſtet; die Champignonsbeete dauren zwey Jahr und darüber, und dienen zuletzt, um friſche Beete zu machen.

Bey den Champignonsbeeten beruhet alles darauf, daß man die junge Brut von den Schwämmen darauf bringt. Wenn man bereits dergleichen gehabt hat, und ſolche nur erneuern will, ſo iſt leicht, daß man aus dem alten Beete alle zuſammengeballete, mit

weiſſen

weiſſen Adern durchwachſene Klumpen aufhebe, bey Seite lege, und wieder in die neuen Beete herum lege. Wenn man aber zum erſtenmal anfangen will, dergleichen anzulegen, ſo ſucht man in Ställen, oder zwiſchen dem alten Pferdemiſt, oder auch auf alten Miſtbeeten, ob man nicht darunter dergleichen weiß angewachſenen und gleichſam verſchimmelten, oder mit einem weiſſen Geſpinſte überzogenen Miſt findet; Oder man hebet, wenn die Champignons an einem Ort Fleckweiſe häufig wachſen, die Erde aus, welche mit den weiſſen Adern durchwachſen ſeyn wird; Oder man hebet, wenn Champignons in der Küche geſchelet und zu rechte gemacht werden, den Abfall, und inſonderheit die untern Knollen von den Stielen auf, und ſchüttet ſolche in einem Keller, oder an einem feuchten Ort zwiſchen alten Miſt bis zum Gebrauch.

Man macht dergleichen Beete am liebſten im Herbſt vom October bis im December, doch kann man ſie zu aller Jahrszeit anlegen. Sie müſſen in der Mitte vom Rücken von zween bis drey Schuh hoch alten Miſt, der wenigſtens einen Monat ungerührt gelegen hat, angelegt werden; dieſer muß recht gut aufgeſchüttelt und klar gemacht werden; man feget alles, was man von Roßapfeln und kurzem Abfall findet, zuſammen; hebt dergleichen auch aus den Ställen, wie es zuſammen gekehrt wird, zu dieſem Endzweck auf, und wirft es über den Miſt her; ſteckt alsdenn hin und wieder, oder von Schuh zu Schuh von der vorbeſchriebenen Brut darin herum, welche man, wenn es daran fehlt, in kleine Stücke bricht, und beſpickt es gleichſam damit. Hierauf wird das Beet mit etwas kurzem Miſt, und am Ende mit ein paar Zoll hoch guter Erde bedeckt, oder man kann auch die Anfangs ausgegrabene Erde

neh-

nehmen; die übrig bleibende wird fortgeſchafft; Wer will, kann das Beet umher mit einem Brete einfaſſen, und nach einigen Tagen mit einem breiten Holze plat klopfen. Zuletzt wird es mit langem Miſt einige Zoll hoch bedeckt, ſo daß der Rücken mehr frey bleibt. Acht Tage nachher wiederholt man es noch wol einmal, und acht Tage darauf nimmt man die ganze Bedeckung weg, doch ſo, daß aller Abfall zurück bleibt. Dieſe Bedeckung wird wol ein paar mal erneuert, ſo iſt die Arbeit geſchehen; Die im Herbſt gemachte Beete pflegen die Schwämme bey vortheilhafter Witterung ſchon im May, wenigſtens im Junius unfehlbar, zu zeigen; und wenn ſie einmal im Wachsthum ſind, ſo kann man ſie alle Tage, wenigſtens um den andern Tag, beſtändig pflücken; wenn man im Sommer ein altes recht durchwachſenes Beet ummacht, kann man in ſechs Wochen ſchon friſche Schwämme haben. Bey dem Brechen muß man vorſichtig ſeyn, daß man den untern Knollen vom Stiel nicht mit aus der Erden zieht, oder wieder, nachdem er abgebrochen worden, einſticht, die entſtehende Gruben mit friſcher Erde ausfüllet, auch das lange Stroh allemal wieder überher decket.

Werden die Beete zu trocken, ſo muß man ſie bey warmer Zeit und in heiſſen Gegenden oft alle Tage, oder ſo oft es nöthig iſt, begieſſen; dazu hat ſtehendes, von der Sonne erwärmtes, Waſſer den Vorzug: Müßte man Flußwaſſer nehmen, muß es ſchon einige Tage geſtanden haben; Kann man es vorher laulicht machen, iſt es beſſer. Man nimmt auch gern das Waſſer, worin Schwämme rein gewaſchen worden, zum Begieſſen.

Der-

Dergleichen Beete gerathen am beſten und tragen am früheſten in lockern leichten Sandboden; In ſchwerem naſſen Erdreiche muß man ſie ſchon etwas erhabener legen, man darf ſie nicht einſenken, ſondern pflaſtert ſie wol gar unten mit dem Boden gleich, ſchüttet einige Zoll hoch Sand oder Grand überher, und bringt alsdenn erſt Miſt auf, damit das Waſſer unten abziehe. Man legt auch wol ein Beet an einen trocknen ſandigten Ort für das Frühjahr und den Herbſt an, und ein anders an einen etwas ſchattigen und feuchtern Platz für die heiſſern Sommermonate.

Man legt auch, um im Winter Schwämme zu haben, auf eine ähnliche Art Beete in einem Keller an. Dazu wird aber mehr Brut von Schwämmen erfordert.

Im Journal oeconomique vom October 1763 heißt es, daß Frauensperſonen zu gewiſſen Zeiten nicht bey ein Champignonbeete kommen dürften, ſonſt würde alles zerſtöhrt. Sollte jemand Erfahrung davon haben?

Zwölfter Abſchnitt.
Von den Melonen.

§. 487.

Unter denen an rankenden Pflanzen wachſenden eßbaren Früchten (§. 380) ſind die **Melonen** die bekannteſten und gewöhnlichſten.

Der Ritter Linne rechnet die Melonen mit den folgenden Gurken unter ein Geſchlecht. Sie kommen auch in der That im Wachsthum, im Laube, in der Blüthe und Frucht ſo ſehr überein, daß man kaum

ein

ein Kennzeichen angeben kann, um ſie als zwo Arten zu unterſcheiden. Der Ritter nennet jene Cucumis foliorum angulis rotundatis, pomis toruloſis. Eine Gurke, deren Blätter zugerundete Winkel haben, mit höckerichten Früchten; und die Gurken ſelbſt, Cucumis foliorum angulis rectis, pomis oblongis ſcabris. Eine Gurke, deren Blätter ſcharfe Winkel haben, mit länglichten ſcharfen Früchten. Die hier angegebenen Kennzeichen ſind aber nicht allerdings zutreffend; Man hat weiſſe Melonen, deren Früchte nichts weniger als höckericht, ſondern ganz glatt ſind; Hingegen ſind die jungen Früchte von den gemeinen Gurken auch ziemlich höckericht, und das Laub wechſelt an einigen Arten von Melonen in der Geſtalt ſehr ab.

Beyde unterſcheiden ſich aber genugſam im Gebrauch, und dabey werde ich es, da hier nur auf den Nutzen ſehe, bewenden laſſen können; denn die Melonen, deren Früchte gemeiniglich gröſſer ſind, oder mehr ins Kugelrunde fallen, ißt man, wenn ſie reif ſind, und grün kann man ſie faſt gar nicht zur Speiſe gebrauchen. Die Gurken hingegen, deren Früchte mehrentheils kleiner ſind, oder wenn ſie gröſſer werden, mehr ins Lange fallen, und drey kenntliche Seiten haben, braucht man, weil ſie noch grün ſind, zur Speiſe; reif ſind ſie nicht zu genieſſen.

§. 488.

Alle rankende, hier anzuführende, Pflanzen haben zweyerley Art Blüte, nemlich männliche und weibliche.

Beyde Arten von Blumen ſind ſich äuſſerlich ähnlich, und beſtehen aus einer glockenförmigen, einblät-

trigen Blume von hellgelber Farbe, deren Rand fünffach getheilt iſt. Man unterſcheidet ſie aber bald; denn die männlichen Blumen hangen unten an einem kurzen magern Stiel, welcher bald gelb wird; die weiblichen Blumen zeigen hingegen unten ſchon, ehe ſie ſich aufthun, die junge eyrunde Frucht. Inwendig fehlen in dieſen die Staubkölbgen mit dem befruchtenden Staube, welche ſich in den männlichen Blumen finden. Ehedem pflückten die Gärtner alle männlichen Blumen, welche gemeiniglich Büſchelweiſe hervorkommen, ſorgfältig weg, weil ſolche unfruchtbar wären, und der Pflanze nur die Nahrung unnütz wegzögen.

Seit dem aber der Ritter Linne die gar nützliche Entdeckung von dem Geſchlechte der Pflanzen bekannt gemacht hat, weiß man, daß die männlichen Blumen und der darin enthaltene Saamenſtaub zu Befruchtung der jungen Frucht in den weiblichen Blumen unumgänglich nöthig ſind, alſo ja beybehalten werden müſſen; Gleichwol kann aus eigener Erfahrung bezeugen, daß es noch Gärtner giebt, die ſich von dem Nutzen der männlichen Blumen nicht wollen überzeugen laſſen, ſondern ſie mit groſſem Fleiß wegnehmen. Läßt man keine männliche Blume zum Aufblühen kommen, ſo können die jungen Früchte nicht befruchtet werden, und fallen ab, oder bleiben klein, und enthalten blos taube Kerne.

§. 489.

Von den Melonen hat man eine unendliche Menge von Arten; Es iſt aber ſchwer zu beſtimmen, ob ſolches lauter Abweichungen und Spielarten ſind, oder ob man darunter gewiſſe beſtändige Sorten annehmen könne.

So viel iſt gewiß, daß, wenn man in ſeinem ganzen Garten auf allen Beeten nur eine Art von Melonen hat, dieſe ſich weiter fortpflanzet: Bauet man hingegen mehrere Arten neben einander, ſo findet man, daß ſie bald weiter abweichen; und man iſt nicht verſichert, aus dem Saamen von einer Melone Früchte von der nemlichen Form und Güte wieder zu erhalten. Denn da jede weibliche Blume von einer andern entfernten befruchtet werden muß, ſo kann die Befruchtung ſo leicht aus einer männlichen Blume von einem andern Stock als von der nemlichen Pflanze geſchehen.

Es iſt daher zu rathen, daß man nicht viele Sorten von Melonen neben einander pflanze, weil man ſie ſonſt eine mit der andern verdirbt, und lauter Baſtarde und Zwitter zieht. Wenigſtens ſoll unter einem Kaſten nur eine Sorte gezogen werden.

Um Saamen aufzuheben, wählt man Früchte, von deren reinen Befruchtung man verſichert iſt. Hat man mehrere gute Sorten von Melonen, ſo pflanzt man eine entweder ſpäter wie die andere, oder man ſetzt die Kaſten weit genug aus einander, oder man hebt um der Abwechſelung willen die Kerne bis auf ein ander Jahr auf, da man andere Sorten zurück leget.

§. 490.

Die unterſchiedlichen Arten von Melonen unterſcheiden ſich faſt nur in der Frucht, an welcher faſt alle oben §. 31 bey den Birnen angeführte Kennzeichen in Betracht kommen.

1) In Anſehung der Form fallen die mehrſten Melonen ins eyrunde, einige ſind mehr länglicht, andere mehr kugelrund, und andere wieder platt gedruckt.

Einige

Einige ſind gereifelt, andere glatt, andere höckericht, und andere unförmlich.

2) In Anſehung der Gröſſe hat man zum Theil ſehr groſſe Melonen, deren Früchte viele Pfunde wiegen; und wiederum ganz kleine in der Gröſſe einer Pomeranze. Man zieht zwar an dem nemlichen Stock zu Zeiten groſſe, und zugleich ganz kleine Früchte; Ueber eine gewiſſe Gröſſe kann man aber eine jede Sorte nicht bringen, und darnach beſtimmt man ſie.

3) Die Schelfe iſt bald glatt, bald aber mit kleinen Härchen; bald auch mit kleinen weichen nicht abzureibenden Stacheln beſetzt, bald auch gleichſam mit einem Netze überzogen: Wenn nemlich die dünne Haut an den jungen Früchten ins Kreuz und in die Quer auſſpringet, und die Narben auswachſen. Dieſe nennet man Netzmelonen. Bey andern haben die Früchte gar auf der Oberfläche weit hervorſtehende und kraus ausgewachſene Warzen, wie an den Kandaluppen.

4) In Anſehung der Farbe iſt die Schelfe entweder grün, oder gelb, oder weiß, oder dunkel ſchwarzgrün, oder aus dem grünen und gelben oder weiſſen auf mancherley Weiſe geſcheckt oder auch geſtreift.

5) Das Auge an der Spitze der Frucht, wo die Blume angewachſen geweſen, und eine ziemliche Narbe zurück läßt, iſt nach Verhältniß der Frucht entweder groß oder klein, weit hervor ſtehend, oder beynahe in einer Fläche mit der Frucht; allemal gröſſer als an Gurken, und ſo viel ich bemerkt habe, nie eingedruckt wie bey den Angurien.

6) Der Stiel iſt mit dem untern Ende der Frucht zuſammen gewachſen und kurz; Er pflegt ſich gemeiniglich, wenn die Frucht reif iſt, zu löſen. Nemlich es entſtehen rund umher im Zirkel kleine Borſten, die

den Stiel von der übrigen Haut trennen, ſo, daß man ihn leicht heraus brechen kann. Die mehrſten Früchte ſind beym Stiel aus dem Ovalen zugerundet. Die weiſſen Melonen pflegen bey dem Stiel ſpitz abzulaufen, oder die nicht recht vollkommenen Früchte. Eingedruckt bey dem Stiel kenne ich keine Melonen, wiewol an Theils Kandaluppen die Früchte ganz platt gedruckt ſind. Der Stiel iſt entweder dem Verhältniß der Frucht gemäß; oder ſehr ſtark, ſo nennet man ihn dick, und urtheilt daraus auf die Güte der Melone; oder iſt mager, ſchwach und dünne; ſo iſt die Frucht gemeiniglich unvollkommen.

7) Das Fleiſch iſt das Merkwürdigſte an der Melone; nemlich derjenige Theil, welchen man ißt.

a) Einige Melonen haben eine dünne Schelſe und viel Fleiſch; bey andern, als den Kandeluppen, iſt die Schelſe ſehr dick und wenig Fleiſch darin.

b) Bey einigen iſt die Subſtanz des Fleiſches merklich von der Schelſe unterſchieden, ſo daß dieſe dunkel gras grün von Farbe; gleichſam von holzigtem Weſen und ganz unſchmackhaft; das Fleiſch hingegen goldgelb, ſchmelzend und ſüß iſt. Bey andern, als bey Theils weiſſen Melonen unterſcheiden ſich beyde nicht merklich, auſſer im Geſchmack, und man muß ſich in Acht nehmen, daß man beym herausſchneiden des Fleiſches nichts von der Schelſe daran läßt, welches den Geſchmack verderben würde.

c) Das Fleiſch füllet weiter inwendig die Frucht mehrentheils aus; oder es läßt in der Mitte eine groſſe Höhlung für die Kerne.

d) Es iſt entweder **trocken**, wenn man beym Anſchneiden der Frucht kein Waſſer bemerkt; oder **ſaftig**, wenn auf dem Anſchnitte Waſſer ſteht, ohne

herauszulaufen; oder wäßricht, wenn im Anſchneiden Waſſer herauslauft.

e) Auf der Zunge iſt es entweder ſchmelzend, wenn es zwiſchen den Zähnen leicht gleichſam zerfließt. Zart; wenn wir es leicht ohne einigen Widerſtand zerbeiſſen. Veſt; wenn wir mehrere Mühe haben, daß Fleiſch zu zerbeiſſen, ohne daß es jedoch zäh oder ſtockicht wäre. (§. 38) Oder mehlicht; wenn es ſich gleichſam in ein trocknes Mehl auflöſet.

f) In der Farbe trift man alle mögliche Veränderungen vom grünen, weiſſen, blas- hell- dunkel- und Orangen-gelben bis zum rothen an.

8) Das Mark in der Mitte der Melone iſt von dem übrigen Fleiſche in der Subſtanz und Farbe gemeiniglich unterſchieden, und enthält die Adern und Gefäſſe, woran die Saamenkörner veſtgewachſen ſind, und woraus ſie ihre Nahrung ziehen.

Bey einigen Sorten iſt dies Mark dem Fleiſche mehr ähnlich, auch mit demſelben zuſammengewachſen, und eben ſo trocken, ſchmackhaft und eßbar. Bey andern iſt es leicht vom übrigen Fleiſch zu trennen, anbey wäßricht, unſchmackhaft, und fällt beym Anſchneiden der Frucht gleich heraus. In den jungen Früchten macht es drey Fächer aus, in den reifen erkennet man ſie nicht weiter.

9) Die Kerne, welche in groſſer Menge in dem Mark reifenweiſe ſitzen, und die Mitte der Frucht ausfüllen, ſind allemal länglicht, oval, von beyden Seiten platt zuſammen gedruckt, auch eben und glatt. Nur unterſcheiden ſie ſich a) in der Gröſſe: denn von einigen Arten ſind ſie ganz klein, von andern aber wol dreymal ſo groß; b) in der Farbe, denn einige, und gemeiniglich die kleinern, ſind ziemlich hoch gelb,

die gröſſern aber gemeiniglich blaſſer, und die gröſten aus den weiſſen oder grünen Melonen faſt weiß. Sie enthalten in einer dünnen, glatten, membraneuſen Schale einen weiſſen platten zweyblättrigen ſüſſen Kern, welcher daher von den Mäuſen begierig aufgeſucht wird, ſo, daß man ſie nicht ſorgfältig genug dafür in Acht nehmen kann.

10) Der Saft richtet ſich nach der Farbe des Fleiſches; in wäßrigen Melonen iſt er häufig, und in trocknen und mehligten fehlet er.

Er iſt bald ſüß, erhaben, biſamhaftig, oder gleichſam gepfeffert, wenn er etwas ſcharf iſt; bald unſchmackhaft, herb, roh, und dem ausgepreßten Gruſe aus einer Gurke ähnlich.

11) Der Geruch iſt entweder angenehm, gewürzhaft, ſüß, erhaben, ſtark; oder er verräth das unſchmackhafte, rohe, erdhafte, oder bittere von der Frucht.

12) Der Geſchmack hangt von der Zärte des Fleiſches und von der Güte des Saftes ab; und darnach wird

13) auch die Güte oder der Wehrt beſtimmet.

§. 491.

Da wir eine Melone blos roh eſſen, ſo ſehen wir darauf, ob ihr Fleiſch alle die Eigenſchaften habe, welche wir bey einer guten Melone verlangen.

Die Güte der Melonen beſtimmen wir nach folgenden Eigenſchaften:

1) Die Form und Gröſſe trägt zur Güte eigentlich nichts bey; die kleinſten unanſehnlichſten Früchte ſind oft die Beſten, wenn nur eine Frucht völlig und an

an allen Seiten gleich ſtark ausgewachſen iſt; denn wenn zu Zeiten eine Seite etwas Schaden nimmt, oder von der Hitze oder Kälte gleichſam erſtarret, ſo nimmt ſolche nicht ſo ſtark zu, wie der übrige Theil der Melone; das Fleiſch kann alſo an einer Seite von ziemlich gutem Geſchmack ſeyn, da es gegen über bitter ſchmeckt und nicht zu genieſſen iſt. Daher kann auch die nemliche Pflanze einige vorzüglich gute Früchte geben, und dabey eine, welche gar nichts taugt.

Die gröſten Früchte fallen am beſten ins Auge, ſind aber gemeiniglich mehligt oder wäßricht.

Vor dieſen hielt man am mehrſten auf Netzmelonen, (§. 490) welche, wenn ſie recht ausgewachſen ſind, ein feines Anſehen geben; Nachdem man aber die faſt ſcheußlich ausſehende, und über und über mit Warzen und Beulen beſetzte Kandaluppen kennen lernen, werden jene nicht mehr ſo ſehr geachtet.

Die runden und die geribbeten Melonen pflegen gemeiniglich etwas geringer im Geſchmack zu ſeyn.

2) Die Schelfe kann recht dick ſeyn, und doch vorzüglich ſchmackhaftes Fleiſch enthalten, und man hält es gemeiniglich für ein gutes Zeichen, wenn ſie ſich merklich in der Subſtanz und Farbe vom Fleiſche unterſcheidet, als ein Merkmahl, daß dies recht vollkommen, und die Frucht recht ausgewachſen ſey. Man hat aber auch, ſonderlich weiſſe und grüne, Melonen mit dünner weicher Schelfe. Die Farbe iſt gleichgültig, wenn ſie aber auſſen ſehr ins gelbe fällt, pflegt es ein Merkmahl zu ſeyn, daß die Frucht überreif iſt oder nichts taugt. Man hat Kandaluppen, welche, wenn ſie reif ſind, doch noch dunkel ſchwarzgrün bleiben, und dennoch von vortreflichem Geſchmack ſind.

3) An dem weit vorſtehenden Auge der Frucht kann man zu Zeiten wahrnehmen, wenn die Frucht nicht recht ausgewachſen iſt, doch giebt es kein untriegbares Zeichen. Hingegen muß

4) Eine gute Melone einen dicken, kurzen, fetten, fleiſchigten Stiel haben. Denn je dicker er iſt, je mehr zuführende Nährungsgefäſſe ſind in die Frucht gegangen, und deſto beſſer haben die Säfte darin bereitet werden können.

Iſt der Stiel hingegen dünne, trocken, mager und verwelkt, ſo iſt es ein Zeichen, daß es entweder der Ranke ſelber an Nahrung gefehlt, oder daß die Frucht wenig Nahrung gebraucht habe, in beyden Fällen pflegt ſie nicht zu taugen.

5) Das Fleiſch muß ſaftig, aber nicht wäßricht; zart und ſchmelzend, aber nicht mehligt ſeyn.

Einige lieben fleiſchichte Melonen, deren Fleiſch mehr Subſtanz hat, und ſchon trocken genannt werden kann, doch ſo, daß es ihm an genugſamen Saft nicht fehlt; Andere ziehen die mehr ſaftigen vor, welche auf der Zunge in lauter Saft zerflieſſen, und jenen vielleicht ſchon wäßricht ſcheinen.

Die Farbe des Fleiſches iſt zwar ziemlich gleichgültig; doch haben die mit weiſſem oder grünem Fleiſche allemal mehr wäßrichtes und Gurken- oder Kürbisähnliches; daher ſie denenjenigen, welche fleiſchichte Melonen lieben, nicht ſchmecken werden, vor welchen ſie nach meinem Geſchmack einen Vorzug haben.

6) Das Mark muß nur einen geringen Theil der Frucht einnehmen, und nicht wäßricht ſeyn; Es pflegt ein übles Zeichen zu ſeyn, wenn das Mark mehrentheils aus einem trüben gelben Waſſer beſteht, in welchem

chem die Kerne ſchwimmen, und welches, wenn man die Frucht anſchneidet, herauslauft.

Die Melonen, welche ein trocknes Mark und gar kein Waſſer, noch weniger eine Hölung haben, und in welchen die Kerne gleichſam als in einem veſten Fleiſche ſitzen, pflegen ein etwas zähes und trocknes Fleiſch zu haben, werden aber doch von einigen vorgezogen.

7) Die Kerne müſſen vollkommen und dick aufgelaufen ſeyn. Wenn ſie platt und gröſztentheils taub ſind, ſo kann man darauf rechnen, daß die Frucht nicht recht ausgewachſen und ſchadhaft ſey; Es ſey nun, daß die männliche Blüthe genommen worden, oder daß ſie doch durch einen Zufall Schaden genommen hat; oder daß die Beete zu kalt geweſen, und nicht den rechten Trieb gegeben haben.

8) Der Saft muß recht ſüß, etwas biſamhaftig und gepfeffert ſeyn; nemlich daß er auf der Zunge eine kleine, angenehm fallende, Schärfe hat.

9) Der Geruch muß ſüß, angenehm, und durchdringend ſeyn, und ungefehr dem Geruche von weiſſem Peche ähnlich kommen. Melonen, die keinen guten Geruch geben, pflegen auch unſchmackhaft zu ſeyn.

10) Der Geſchmack richtet ſich nach dem Saft, und muß ſo angenehm ſeyn, daß man nicht nöthig hat, ihn durch Zucker zu erheben, ſondern daß er vielmehr angenehmer fällt, wenn man die Süßigkeit mit etwas Salz dämpft.

11) Bey den Melonen giebt das Gewicht noch einen Beweis von ihrer Güte. Denn wenn ſie nach Verhältniß ihrer Gröſſe ſich ſchwer in der Hand fühlen laſſen, ſo iſt es ein Beweis, daß die Frucht völlig

ausgewachſen, recht fleiſchicht, und inwendig nicht hohl noch wäßricht ſey.

12) Noch kann das Gefühl einen Beweis geben; denn wenn eine Frucht ſich welk anfaſſen läßt, ſo iſt es ein Zeichen, daß die Ranke, an welcher ſie gewachſen, vertrocknet, und daß ſie nothreif geworden iſt. Ja man kann

13) das Gehör zu Hülfe nehmen, wenn man mit dem Rücken des Fingers daran klopft, und ſie klingt nicht hohl, ſondern recht voll.

Die Franzoſen faſſen die guten Eigenſchaften einer Melone kurz: Il faut, qu'il ſoit, ſucré, vineux, d'un agréable parſum, avec une chair pleine, & vermeille.

§. 492.

Die Zeit der Reife hanget davon ab, nachdem die Kerne früh oder ſpät geſteckt, oder die Pflanze gut gewartet worden.

Wenn die Kerne noch ſo früh geſteckt worden, ſo geht es in unſern kältern Gegenden doch nicht an, vor Mitte des Junius reife Früchte zu haben; wenigſtens iſt es unmöglich, eher wohlſchmeckende Früchte zu ſchaffen, weil die Sonne nothwendig beytragen muß, um den Saft gehörig zu bereiten, und ihm das Angenehme zu geben. Von dieſer Zeit an aber kann man durch Nachpflanzen in einer Folge bis Ende Septembers gute Früchte haben, und wenn der Herbſt gut, trocken und heiß iſt, ißt man oft nach Ende Octobers Melonen von leidlichem Geſchmack.

Wenn man recht gute Miſtbeete hat, und die Melonen ſo oft es nöthig verpflanzen, und auf neue warme Beete bringen kann; ſo können die jungen Pflanzen in ſieben bis acht Wochen nach dem Keimen junge

Früchte zeigen, und dieſe werden nach vierzig Tagen, wenn es recht warm iſt, reif. Oft ſitzen die Früchte aber, wenn ſie nicht die völlige Hitze haben, über zween Monat am Stamm. Es kommt alſo viel auf die Lage des Orts, auf deſſen Grund und Boden, und auf die Witterung an, ob die Früchte vier Wochen früher oder ſpäter reifen.

§. 493.

Die rechte Zeit der Reiſe zu beurtheilen, wird eine beſondere Uebung erfordert. Denn alle Merkmahle, welche man hat, ſind zweydeutig.

Eine Melone hat niemalen den völligen angenehmen Geſchmack, wenn ſie gleich unmittelbar, wie ſie abgenommen worden, gegeſſen wird, als wenn man ſie vorher ein paar Tage im Keller liegen und nachreifen läßt. Wenn ſie aber den rechten Grad der Reiſe hat, darf man ſie nicht lange mehr liegen laſſen, ſonſt verliert ſie das recht Angenehme, und wird entweder mehligt oder wäßricht. Mithin iſt es künſtlich, die rechte Zeit zum Abnehmen zu treffen, wenn die Früchte eben den Grad der Reiſe erlangen wollen, ſo daß ſie, nachdem ſie ein paar Tage gelegen haben, in ihrer rechten Vollkommenheit ſind.

Die Zeichen, worauf ein Gärtner zu ſehen hat, ſind folgende:

1) Muß er bey täglicher Nachforſchung der Beete bemerken, wenn eine Frucht aufhöret zu wachſen und zuzunehmen, denn ſo kann er glauben, daß ſie der Reiſe nahe ſey, und er muß die folgenden Kennzeichen zu Rathe ziehen.

2) Einige Sorten pflegen ſich zu färben, und ſo wie ſie reifen, mehr gelb zu werden, dieſe kann man alſo

alſo leicht beurtheilen. Bey andern merkt man hingegen bey der Reife in der Farbe nicht die mindeſte Veränderung. Z. E. bey den dunkeln ſchwarzgrünen Kandaluppen, oder bey den weißſchaligten Melonen.

3) Die Netzmelonen bekommen zu Zeiten zwiſchen dem Netze kleine Flecken, als wenn jemand mit einem Nagel hineingekniffen hätte; ſo ſind ſie ſicher reif.

4) An den mehrſten Melonen, ſonderlich an den Netzmelonen, löſet ſich der Stiel durch kleine Ritzen gleichſam von der Frucht ab; So iſt es Zeit, ſie abzunehmen. Schlichte Melonen, ſonderlich die am Stiel etwas ſpitz ablaufen, auch theils Kandaluppen löſen ſich hingegen nie. Man muß ſich alſo die nicht löſende Sorten wohl bekannt machen, damit man nicht vergebens auf das Löſen hoffe, und unterdeſſen die Früchte überreif werden laſſe.

5) Wenn eine Frucht, da man ſie nahe zu der Naſe bringt, einen merklichen Melonengeruch ſpüren läßt, ſo iſt ſie ohne Zweifel reif. Es iſt nur übel dabey, daß man ſich einer Frucht nicht allemal genau nähern kann, und wenn man ſie in der Ferne bereits riecht, oder wenn der Geruch recht merklich wird, ſo iſt die Frucht bereits überreif. Bey den dickſchaligten Melonen iſt der Geruch zu Zeiten von auſſen kaum merklich, und es wird, um ihn zu entdecken, eine empfindliche Naſe erfordert. Wenn viele Melonen neben einander liegen, irrt man ſich auch wol im Geruch, und legt ihn Früchten bey, von denen er am wenigſten herkommt: Im übrigen müſſen die Früchte billig abgenommen werden, wenn der Geruch kaum merklich iſt, damit ſie noch ein paar Tage liegen können.

6) Die

6) Die gar nicht riechende und ſich nicht färbende Früchte pflegt man aus dem Klange zu beurtheilen, wenn man mit dem Rücken eines Fingers von auſſen gegen die Schelfe klopft, und die Frucht giebt ſodann einen etwas hellern Klang wie gewöhnlich.

7) Sehr geübte Gärtner wollen auch im Gewicht einen Unterſcheid bemerken, daß nemlich eine Frucht, ſo wie ſie reifet, etwas leichter werde.

8) Die allerſicherſte Probe iſt endlich, wenn die übrigen einen Zweifel laſſen, daß man mit einem ſpitzen Meſſer oben nicht weit vom Stiel ein Triangel von drey Seiten hinein ſtoſſe, ſo daß ſich ein kleiner dreyſeitiger Kiel löſet und heraus nehmen läßt. Von ſolchem ſchneidet man das Fleiſch ab, und wenn es noch nicht zeitig genug ſeyn ſollte, und die Frucht Hoffnung giebt, daß ſie gut ſeyn werde, ſo ſteckt man das übrige vom Kiel wieder hinein, und läßt die Melone noch einige Tage im Keller liegen.

Iſt uns daran gelegen, eine ohnehin der Zeitigung nahe ſeyende Melone bald reif zu haben, ſo darf man nur rund um das Beet den alten Miſt bis an den Kaſten wegſtecken, und ſolches mit friſchen warmen Miſt anheitzen; ſo wird man die Frucht in acht Tagen ſchon abnehmen können. Denn dieſer heiſſe Miſt verbrennt die Wurzeln der Pflanze und beraubt ſie ihrer Nahrung; die zugleich an den Stamm kommende friſche Wärme befördert die Zeitigung: Ein ſolcher gewaltſamer Trieb beraubt gemeiniglich der Frucht etwas von ihrer Vollkommenheit, vornemlich wenn eben die Witterung ohnehin recht heiß wäre; Man richtet auch alle übrigen kleinern Früchte an dem nemlichen Stock zu Grunde. Es ſtehet alſo nicht zu rathen, daß man dies Mittel öfter anwende.

Wenn

Wenn eine Frucht reif iſt, kann man ſie wol ein paar Tage in einem Keller aufheben, länger aber nicht, ſonſt verliert ſie: Einige graben ſie auf dem Beet in friſche Erde über und über ein, damit ſie gröſſer werde; Ich halte dieſes bey Melonen noch weniger wie Angurien erlaubt, oder von Nutzen. (§. 514)

§. 494.

Da wir eine ſo groſſe Mannigfaltigkeit von Arten haben, welche von ſehr unterſchiedener Güte ſind, ſo ſollen wir ſorgfältig in Wählung derer zu ziehenden Arten ſeyn, und uns bey Zeiten auf gute Kerne ſchicken.

Man erhält Melonenkerne aus Italien, aus Smirna, aus Ungarn, aus Aſtracan, aus Frankreich, aus Spanien, aus Portugal, aus America u. ſ. w. Wir fahren aber gemeiniglich übel dabey, und finden, daß dieſe Sorten nicht allemal bey uns in einer andern Weltgegend gut einſchlagen. Bey Wählung der Kerne zum Stecken iſt verſchiedenes zu bedenken.

1) Die Erfahrung lehret, daß die beſten Sorten, wenn wir ſie lange an dem nemlichen Ort bauen, endlich an der Güte verlieren, und daß bey den Melonen, ſo wie bey allen Feldfrüchten, viel daran gelegen ſey, daß man die Ausſaat öfters verändere.

2) Wenn man Kerne aus einer entfernten Gegend kommen läßt, pflegen die Früchte davon im erſten Jahr nicht gut zu gerathen; man ſoll alſo daraus nicht gleich urtheilen, als wenn die Sorte überhaupt nicht tauge.

3) Es liegt viel daran, daß die Kerne von auserleſenen Früchten aufgehoben werden; man thut alſo immer beſſer, in guten Jahren einen genugſamen Vorrath von Kernen zu ſammlen. Man kann von den nemlichen

lichen Kernen verſchiedene Jahre nach einander ſäen, damit man nicht ſo viele Generationes habe. (§. 489)

4) Man hebet bey Tafel bey Speiſung der Melonen von den früheſten und wohlſchmeckendſten Früchten Kerne auf. Da ſolche aber leicht verwechſelt, und mit Kernen aus ſchlechtern Früchten vermenget werden, ſo pflegen

5) Vorſichtige Gärtner ſich gleich am Stock eine oder ein paar recht ausgewachſene Früchte auf einem wohl eingeſchloſſenen Beet, worauf eine reine Befruchtung geſchehen, zu bemerken, und ſolche zurück zu legen, wenn gleich zu der Zeit die Früchte noch rar ſind. Dieſe läßt man am Stamm überreif werden, und nimmt erſt, wenn ſie verfaulen wollen, die Kerne heraus.

6) Es iſt ein gemeiner übler Gebrauch, daß man unter jedem Fenſter in dem nemlichen Kaſten eine andere Sorte von Melonen ſetze, und ſo iſt die Ausartung unvermeidlich. Man ſoll alſo von zweifelhaften Beeten keine Kerne zur Ausſaat aufheben.

7) Man hat ſich wol in Acht zu nehmen, daß man lauter recht ausgewachſene vollkommene Kerne ſtecke; Ich finde die beſte Vorſicht, wenn man aus einer Frucht die Kerne aufheben will, daß man ſie in ein langes Glas ſchütte, und Waſſer darauf gebe; ſolches alsdenn nur gelind umrühre, und darauf mit einem Löffel alle im Glaſe ſchwimmende, und ſich auch nur etwas erhebende Kerne abfülle, ſo daß blos die veſt auf dem Boden ſich legende, alſo die größte Vollkommenheit habende, Kerne zurück bleiben; wenn man deren auch nur ein Dutzend behielte, als welche mehr wehrt ſind, als Hundert unvollkommene.

8) Man

8) Man darf die Kerne im Waſſer nicht viel umrühren, damit der daran ſitzende Schleim ſich nicht ablöſe; wenigſtens hält man davor, daß ſolcher zur Süßigkeit der Früchte etwas beytragen mögte. Sobald man alles aus dem Glaſe abgeſchöpft hat, werden die übrig bleibende Kerne auf ein Papier geſchüttet, und an einem luftigen Orte getrocknet. Man ſchüttet ſie endlich in ein verſchloſſen Papier; ſchließt ſie aber nicht eher bey, bevor ſie nicht durchaus trokken ſind.

9) Wenn man ſolchergeſtalt den beſten Vorrath von Kernen hat, trägt es ſich zu, wie ich ſelber ein paar mal verſucht habe, daß Mäuſe ſie, wenn ſie auch in einem Schrank verwahrt werden, auffinden und verzehren. Das beſte Mittel dagegen iſt, ſie in Beutel unter der Decke eines Zimmers frey aufzuhangen: denn ſie in einem verſchloſſenen dichten Gefäß einzuſperren, iſt gefährlich.

10) Wenn man auch Kerne von den beſten Sorten geſammlet hat, kann man ſie nicht friſch verbrauchen: denn ſie haben im Anfange noch zu viel wäßriges und flüchtiges; die daraus gezogene Pflanzen treiben ſodann ſtark und frech in Ranken und Laub, ſezzen aber nicht leicht Früchte an, oder werfen die angeſetzte wol gar wieder ab. Ich habe bereits im erſten Theile S. 145 dafür gewarnet, und die Anwendung davon auf den zu ſäenden Röcken gemacht.

11) Die Gärtner lehren, daß, wenn man ja genöthigt wäre, friſche Kerne zu ſäen, man ſolche nur den Winter über in einer eingeheitzten Stube liegen laſſen, oder aber ein paar Monat in der Taſche nahe am Leibe in einer beſtändigen Wärme tragen ſoll, ſo würde das wäßrige verfliegen. Es mag dieſes in

wärmern trocknen Gegenden hinreichen, daß es aber an einem feuchten, fetten und kalten Ort nicht genug ſey, davon habe ſelbſt eben die Erfahrung gemacht.

12) Miller meinet, man könne die Kerne ſchon mit dem dritten Jahr gebrauchen; allein in unſern kältern Gegend wird ſicherer ſeyn, ſie fünf bis ſechs Jahr alt werden zu laſſen; weil die Pflanzen zu ſtark getrieben werden, und aus Noth tragen müſſen.

13) Die Kerne keimen noch bis zum zwölften Jahr, zuletzt aber werden die Pflanzen zu ſchwach und ohnmächtig; daher gar alte Kerne zu ſetzen eben ſo wenig rathſam iſt, wenn man nicht zu Zeiten dazu genöthigt wird, um eine Sorte fortzupflanzen.

14) Man pflegt die Früchte, ehe ſie gegeſſen werden, bey Eis zu legen, ſonderlich wenn ſie erſt den nemlichen Tag gepflückt worden. Von ſolchen taugen die Kerne gar nichts zum Pflanzen.

15) Wer gar behutſam ſeyn will, nimmt nur die Kerne aus derjenigen Hälfte der Melone, welche an der Sonne gelegen hat, weil die Säfte in ſolchem Theil der Frucht von der Sonne beſſer gekocht ſind, und die Kerne vollſtändiger und reifer zu ſeyn pflegen.

§. 495.

Bey Wählung guter Sorten iſt das übelſte, daß ſolche ungewiß zu beſtimmen, mithin keine gewiſſe Namen davon anzugeben ſind.

Ich habe in einer Zeit von dreyßig bis vierzig Jahren bey mir hundert und mehr Arten gebauet, welche mir aus allen Welttheilen, wenigſtens unter verſchiedenen Namen zugeſandt worden. Ich getraue mich aber kaum, meinen Leſern einige von den beſten Sorten hinlänglich zu beſchreiben und zu beſtimmen.

1) Die gewöhnlichſte Art, welche jetzt am mehrſten und faſt allein geachtet iſt, iſt die **Kandalupmelone**, Le Melon de Florence, *L'Ecole du Pot. p.* 125, welche aus Italien kommt, und den Namen von einem kleinen Ort nicht weit von Rom führt, wo ſie in Menge gebauet wird. Nach dem **Miller** ſchreibt ſie ſich aus Armenien her. Deren Früchte ſind platt gedruckte Kugeln, von unförmlicher Geſtalt, über und über mit hervorſtehenden Warzen und Beulen beſetzt.

Sie macht gleichſam ein eigen Geſchlecht aus, und es ſind unterſchiedene Sorten davon bekannt, welche bald dunkel gelbes, bald helle gelbes, bald weiſſes, bald grünes Fleiſch haben; deren Früchte denn mehr ins Kugelrunde fallen, denn mehr platt gedruckt ſind, denn gar etwas länglicht werden; deren Schelfe bald dunkelgrün, bald mehr gelb, bald mehr glatt, bald etwas gereifelt iſt; deren Kerne bald groß, bald klein ſind.

Nimmt man ſie aber nicht genau in Acht, daß jede Sorte auf einem Beet ganz allein gezogen werde, wo keine andere Melonen in der Nähe ſind, ſo wird man im folgenden Jahr aus den Kernen von einer dunkelgrünen recht platten, höckrichten und warzigten Frucht, ſchon wieder Früchte ziehen, welche, wie die gewöhnlichen Melonen, glatt, oval, lang, und auſſen weiß ſind, mithin keine Spur von einer Kandeluppe mehr an ſich haben. Ich habe bemerkt, daß an der nemlichen Pflanze eine Ranke eine noch etwas höckerigte runde Frucht; die andere hingegen eine ganz glatte getragen hat; daher kann nicht anders urtheilen, als daß die Kandaluppen überhaupt nur zufälliger Weiſe entſtandene Spielarten ſind; und aus der

äuſſern

äuſſern Geſtalt ſollte man glauben, daß die warzigte Flaſchenkürbis, Cucurbita verrucoſa L. welche eben dergleichen Früchte haben, dazu Gelegenheit gegeben hätten.

Man hat eigentlich vier Hauptarten davon.

a) Die ſchwarze Kandaluppe, welche ſo genannt wird, weil die Schelfe auſſen dunkel ſchwarzgrün iſt, auch die Farbe, wenn ſie reifet, nicht ändert, dieſe iſt mit die größte und beſte, deren Früchte am ungeſtalteſten ſind; ſie hat eine dicke, ſchwammigte Schelfe, und ein dunkelgelbes ſüſſes Fleiſch von koſtbarem Geſchmack; Man nennt ſie in Italien Il Melone degli Santi, die Melone der Heiligen.

b) Die Orangen-Kandaluppe iſt mehr länglicht, hat nicht ſo viele Warzen, und gleich der vorigen ein gelbes Fleiſch, die Schale färbt ſich auſſen auch ſchon etwas ins gelbe, wenn ſie reifet. Sie iſt weniger weichlicht als die vorige, aber im Geſchmack auch etwas geringer.

c) Die grüne Kandaluppe hat den Namen, weil ihre Schelfe grün bleibt, und wenn ſie reift, nur etwas ins gelbliche fällt; Sie hat weniger Warzen wie die erſtere, muß aber eben auch platt ſeyn; Ihr Fleiſch iſt dunkelgelb; Sie erfordert viel Sonne, ſo wird ſie vortrefflich. In unſerer kältern Gegend geräth ſie nicht allemal, und berſtet leicht auf. Sie iſt zu Zeiten etwas geribbet.

d) Die weiſſe Kandaluppe iſt groß, etwas geribbet, platt, warzigt, und auswendig grün, etwas aus dem weiſſen geſcheckt. Sie hat ganz weiſſes ſüſſes Fleiſch, welches ſchmelzend und ſehr ſaftig iſt. Ich ziehe ſie in guten Jahren den übrigen vor; ſie hat aber den Fehler, daß die Schelfe auſſerordentlich

dick iſt, dagegen hat ſie wenig Fleiſch; es iſt alſo nicht ſo viel daran zu eſſen, und wenn man beym Eſſen geitzig iſt, und das Fleiſch nicht dünne genug herausſchneidet, daß etwas von der Schelfe daran ſitzen bleibt, ſo ſchmeckt ſie bitter und weniger angenehm.

Die übrigen Sorten von Kandaluppen, welche die Gärtner zeigen, ſind mehr Spielarten, und laſſen ſich zu einer von den vorigen bringen. Alle Kandaluppen haben den Fehler, daß ſie weichliger ſind, als unſre gemeinen Melonen; ſpäter und weniger Früchte anſetzen, und wegen ihrer dicken, ſchwammigten Schelfe mehr Nahrung, auch mehr Wärme und Sonne erfordern; gleichwol ſpäter reifen, folglich auch weniger eßbares Fleiſch haben; dagegen ihr vortrefflicher Geſchmack ſie doch aller Orten vorzüglich geachtet macht, wiewol ſie ſich mehr für warme Gegenden ſchicken.

2) Die gewöhnlichſten bey uns ſind die Netzmelonen. Les Melons brodés. Le Melon François, ou Le Melon Mareché. *L'Ecole du P.*

Man hat deren viele Arten. Die Beſten müſſen von ziemlicher Gröſſe und lang ſeyn, über und über mit einem erhobenen weiſſen Netze überzogen: die Fächer zwiſchen dem Netze ſind Anfangs grün, und werden am Ende hellgelb. Wenn man die Frucht aufſchneidet, muß ſie eine dünne Schelfe von dunkeler graßgrüner Farbe, und darunter ein dunkles, orangengelbes, ſaftiges, dickes Fleiſch; anbey ſehr wenig trocknes, die Mitte ganz einnehmendes, und gar keine Hölung laſſendes; folglich ein mit eßbares Mark haben, in welchem die Kerne, ein jeder gleichſam in ſeiner Hölung beſonders eingekleidet liegen, (ſemina nidulantia) die Kerne ſind klein, dick, von Farbe gelb.

Dieſe

Dieſe wird von denenjenigen vorgezogen, welche ein veſtes Fleiſch lieben.

Sie pflegt leicht in allen Jahren zu gerathen, und iſt weniger weichlicht wie die vorigen.

Die Löſung des Stiels giebt ein ſichres Zeichen von der Reife.

3) **Gereifelte Melonen.** Les Melones à côtes.

An dieſen iſt die Frucht durch zwölf Reifen oder Furchen getheilet, zwiſchen welchen ſich das Fleiſch merklich erhebet. Die Furchen ſelber ſind gemeiniglich glatt, und von grüner Farbe, die hervorſtehenden Ribben aber pflegen genetzt zu ſeyn, und werden zwiſchen durch mehr gelb.

Die Schelfe muß, wenn die Frucht aufgeſchnitten wird, von dem Fleiſch merklich unterſchieden, und grün; das Fleiſch aber ſchön gelb und ſaftig, doch nicht wäßrigt ſeyn: die Farbe davon pflegt nicht ſo dunkel als bey den vorigen zu ſeyn: Sie haben in der Mitte eine groſſe Hölung und das Mark iſt völlig vom Fleiſch unterſchieden: daher enthalten ſie weniger eßbare Subſtanz als die vorigen, werden aber gemeiniglich eher und leichter reif, da die Wärme und Sonne eher durch die ganze Maſſe wirken kann. Dagegen findet man auch oft, daß ſie wäßricht, oder aber mehlicht und unſchmackhaft ſind.

4) **Die frühe Melone.** Le Melon des Carmes. *L'Ecole du P.*

Melo moſchatellinus rotundus paruus, ſeu Melo ſacharinus. *Moriſ. Hiſt.* P. II. p. 40.

Wird nicht gar groß, und iſt mehr rund als lang, auswendig etwas genetzt, und inwendig goldgelb, ohne merkliche Reifen. Sie kommt etwas früher als die übrigen, und wird, weil ſie kleiner iſt, eher zeitig;

Sie iſt bey guten Jahren ganz wohlſchmeckend, oft aber auch etwas mehligt.

5) **Die weiſſe Melone.** Le Melon blanc. *L'Ecole du P.* Holl. Spek-Meloenen.

Iſt von Form ovol, länglicht, und pflegt gegen den Stiel etwas abzulaufen, löſet ſich daher nicht am Stiel. Sie iſt auſſen ganz glatt und weiß, ändert auch die Farbe nicht, wenn ſie reifet. Anfangs iſt ſie auswendig gleichſam wie ein Sammet mit feinen Härgen beſetzt. Wenn man ſie aufſchneidet, ſo iſt die dünne Schelfe dunkelgrün, das Fleiſch aber weißlicht, ſo daß es in das gelbe ſpielet, das Mark iſt gelblich, und die ziemlich groſſen Kerne ſind weiß.

Das Fleiſch zerſchmelzet auf der Zunge, und muß ſehr ſüß, etwas müßkirt, und gepfeffert ſeyn, ſo daß es eine geringe angenehme Schärfe hat, welche ſtärker wird, wenn die Frucht überreif iſt, da ſie denn leicht eisdrönig wird. (§. 75) Weil ſie ſich beym Reifen gar nicht verändert, ſo werden die Früchte, wenn man ſich nicht ſehr in Acht nimmt, leicht überreif.

Sie ſchreibt ſich aus Perſien her, ich habe ſie auch wol unter dem Namen einer aſtracaniſchen Melone erhalten: Sie hat den Fehler, daß ſie nicht ſo gern anſetzt, und etwas ſpäter reif wird: Sie gleicht im Geſchmack viel den Angurien; Bey mir hat ſie im Geſchmack vor den übrigen den Vorzug, und ſie ſcheint geſunder zu ſeyn; Vielen Melonenkennern iſt ſie zu wäßricht, und ihr Fleiſch hat ihnen nicht Conſiſtenz genug.

6) **Die rothe Melone.** Le Melon cramoiſi. *L'Ecole du P.*

Eine in Italien ſehr geachtete Sorte, hat groſſe, weißlichte Kerne, und eine länglichte, mehr glatte

Frucht;

Frucht; auswendig weiß, wenig genetzt; das Fleiſch iſt inwendig ſehr roth; noch dunkeler als in einer Angurie. Die Kerne ſind ſehr groß und weiß. In der Ecole du Potager wird geſagt, daß ſie in Deutſchland ſehr gut geriethe; Mir haben aber die aus Italien erhaltene, und drey Jahr nach einander gebauete Kerne keine vollkommene Früchte geben wollen; vielmehr ſchien unſere Witterung derſelben ſchon zu kalt zu ſeyn. Das Fleiſch erhielt nicht die rechte Röthe, und war nur wie eine Angurie gefärbt, die Kerne aber blieben insgeſammt taub; daher ich ſie nicht fortpflanzen können, und auſſerdem wird ſie, ſo weit ich erfahren können, in Deutſchland nirgends gebauet; auſſer daß man mir verſichert, daß ſie auch in Wien bekannt wäre.

7) **Die Winter-Melone.** Le Melon de Morée verd; Le Melon de Candie, ou Le Melon d Hyver. *L'Ecole du P.*

Da die davon erhaltene Kerne mir keine reife Früchte gegeben haben, ſo kenne ſie nur aus der Beſchreibung von andern, daß ſie eine länglichte, den Gurken ähnliche, Frucht, mit einer glatten grünlichen Schelfe, und weißlichen gar ſüſſem Fleiſche hat; welche man bis in den Winter erhalten kann, wenn ſie an einem trocknen luftigen Ort aufgehangen wird. In Neapolis hanget man ſie in den Häuſern um die Fenſter herum. Bey uns ſcheint es für ſie zu kalt zu ſeyn.

Dem Laube nach ſcheint dieſe eine von den übrigen merklich unterſchiedene Sorte zu ſeyn, da man die andern vorbeſchriebenen nur als Varietäten betrachten kann. Die Kerne davon ſind groß.

8) **Die kleine Orangen-Melone.** Le petit carme hatif. *L'Ecole du P.*

Dieſe erkennet der Ritter Linne für eine unterſchiedene Sorte, unter dem Namen Cucumis Dudaim; weil die ganze Pflanze mit ſammt der Frucht mit feinen weichen Härgen beſetzt iſt. Der Herr von Haller merkt *in Horto Goett.* p. 208 an, daß ſie nebſt den männlichen, auch vollkommene Zwitter-Blumen habe. Die Früchte ſind nicht gröſſer, wie eine Pomeranze oder Ball; Kugelrund, auſſen geſtreift, und grün und gelblich geſcheckt. Sie riechen ſtark, und haben ein gelbes Fleiſch von zwar ſüſſem, aber platten Geſchmack. Sie verdienen alſo nicht weiter als um der Abwechſelung halber gezogen zu werden. Sie wachſen in Perſien, Arabien, und Egypten.

Da man bey den Melonen ſo ſehr auf den guten Geſchmack ſieht; da es ſo viele Mühe koſtet, ſie anzuziehen, und Sorten von gutem Geſchmack anzuſchaffen; da man ſolche ſo leicht verdirbt, wenn man mehrere Sorten neben einander zugleich zieht; So rathe ich einem jeden, daß er ſich nicht verführen laſſe, wenn er neue unbekannte oder prächtige Namen nennen hört.

Es muß einer ſchon viel Miſtbeete haben, wenn er ohne Gefahr ſechs oder acht Sorten zugleich bauen kann. Daher ich meinen Leſern auch nicht mit Anführung mehrerer Sorten läſtig fallen will.

Man hat ſonſt noch eine ganz groſſe Melone, welche unter die Netzmelonen gehört, und Früchte von erſtaunender Gröſſe und anſehnlichem Gewicht bringt; die zum Verkauf, vornemlich in groſſen Städten, beſſer ſind, und oft theuer bezahlt werden, weil man gern viel für das Geld haben will. Wahre Kenner

ver-

verachten ſie, weil ſie gar keine Süßigkeit und ein mehligtes, unſchmackhaftes Fleiſch haben.

§. 496.

Um gute Früchte zu haben, wird eine genaue Wartung erfordert; Es wird alſo nicht unnütz ſeyn, eine umſtändliche Anweiſung dazu hier mitzutheilen, da faſt keine Pflanze in allen Stücken eine ſo genaue Aufſicht begehrt.

1) Zuförderſt muß man ſich auf gute Kerne ſchikken, und wie ſchon erwehnt worden, (§. 494) ſolche alt genug werden laſſen.

2) Einige rathen, die Kerne vor dem Stecken eine Nacht oder auch nur ein paar Stunde in ſüſſem Wein oder Milch zu weichen. Ich finde nicht, daß es den mindeſten Nutzen habe, und halte es vielmehr ſchädlich.

3) Gar früh und vor Mitte Merz Kerne zu ſtecken, iſt vergebens, vornemlich in unſerer kalten Gegend. Man muß viel Mühe anwenden, um früher gezogene Pflanzen zu erhalten. Da ihnen keine Luft gegeben werden kann, ſo pflegen ſie nachher zu erſtarren, und nur kleine magre mehligte Früchte zu liefern.

4) Da die Gurken früher gezogen werden können, ſo ſteckt man die erſten Kerne neben her an der Seite auf ein Gurkenbeet. Sie werden weggenommen, ehe die Gurken ſich ſo weit ausbreiten, und es thut dieſen keinen Schaden.

5) Muß man ein eignes Beet dazu machen, ſo kann ein klein Beet von einem Fenſter hinreichen, um hundert und mehr Pflanzen darauf zu ziehen. Dergleichen Beet darf ſchon nach ein paar Tagen, ehe die ſtarke Hitze ganz vorüber iſt, beſäet werden, weil dieſe den Kernen nicht ſchadet, vielmehr ſie eher zum Keimen bringt.

6) Die Kerne Reiſenweiſe zu ſäen, iſt nicht gut, weil die Pflanzen zu dichte neben einander zu ſtehen kommen, und die Wurzeln ſich in einander verwikkeln. Man muß ſie nur einzeln ausſtreuen, ſo daß zwiſchen einem jeden Kern wenigſtens ein ſtarken Daumen, bis zween Zoll breit Platz iſt, ſo kann man, wenn die Pflanzen herangewachſen ſind, mit ein paar Fingern bequem in der loſen Erde unter jeder Pflanze faſſen, und ſie mit der Erde heraus heben, ohne daß die Wurzeln beſchädiget, noch auch die nebenſtehende Pflanzen gerührt werden. Werden die Kerne in Reiſen geſäet, ſo entdecken die Mäuſe ſolche leicht, und freſſen alle Kerne auf; Nach jedem einzeln in der Erde zu graben, iſt ihnen zu langweilig.

7) Jeder Kern muß mit dem Finger etwas in die Erde gedruckt werden, jedoch nur ſo, daß er eben von der Erde bedeckt iſt.

8) Um die Folge von reifen Melonen zu haben, ſteckt man zu dreyen Zeiten Kerne; die erſten in der Mitte des Merzes, ſo bald die Tage heiter werden; die folgenden mit Ende des Monats; und die letztern um den 12ten April bis zu der Mitte. Fürchtet man, daß eine oder andere Saat verunglücken mögte, ſo werden alle acht Tage friſche Kerne geſteckt; Es iſt beſſer, daß man einen Theil Pflanzen übrig hat, und wegwerfen muß, als wenn uns ſolche zum Verpflanzen fehlen.

9) Wenn das Beet recht warm iſt, ſo müſſen die Kerne am ſechſten Tage, auch wol bey heller Witterung einen Tag eher laufen.

10) Wenn die jungen Pflanzen einige Tage alt ſind, iſt gut, wenn man ſie anhäufet: Man bringt

die

die Erde rund umher ein wenig heran, und druckt ſolche gelinde.

11) Die jungen Pflanzen wollen ſodann gleich zu Zeiten Luft haben; ſonſt lauft man Gefahr, daß ſie in einer Nacht entweder verbrennen oder umfallen, und gleichſam zerſchmelzen; Sie wachſen auch zu frech auf, und werden weichlich. Man muß alſo, wenn die Witterung nicht vortheilhaft iſt, die guten Augenblicke im Tage zu Zeiten recht ſtehlen, um zu rechter Zeit ein wenig friſche Luft hinein zu laſſen, und den gehörigen Grad der Hitze zu treffen. Wenn die Sonne mal einen Blick durch die Wolken thut, weiß ein Gärtner ſich ſolches gleich zu Nutze zu machen.

12) Wenn es gleich friert, und nur recht klarer Sonnenſchein ohne Wind und ſtrenger Luft iſt, kann man die Fenſter hinten ſchon einige Stunden lang im Tage von 11 Uhr des Mittags bis Nachmittag zwey oder drey Uhr öffnen, ſie ſtehen deſto mehr gegen die Sonne. Man öffnet ſie Anfangs nur eines Fingers breit.

13) So bald die Luft trübe und neblicht iſt, und vornemlich wenn es regnet und ſchneiet, darf man die Fenſter nicht öffnen, und muß ſie bedeckt halten, die Pflanzen ſind ſodann in der größten Gefahr, es iſt aber kein ander Mittel. Denn wenn die feuchte Luft unter die Fenſter gelaſſen wird, ſo wird der Dampf ſtärker, und das Uebel ſchlimmer: Der Gärtner paßt aber ohn Unterlaß auf, ob etwa ein vortheilhafter Augenblick kommt, da er die Fenſter zum Ausdampfen öffnen kann.

14) Wenn die Fenſter einige Tage verſchloſſen geweſen, und die Sonne fängt wieder an helle zu ſcheinen, ſo muß man ſich wol in Acht nehmen, daß man denen

denen ſchon verzärtelten Pflanzen allgemählig wieder Luft gebe, und ſie den Sonnenſtralen nicht auf eins zu ſtark ausſetze, denn ſie würden eine ſchleunige Veränderung nicht vertragen. Man bedeckt deswegen die erſten Tage die Fenſter wol gar wieder in der ſtärkſten Mittagsſonne, wenn ſie gleich geöffnet werden. Man hat auch wol weitläuftig von Weidenreiſer zuſammen geflochtene Korbfenſter, welche über die Fenſter gedeckt werden, und etwas Sonne durchlaſſen, aber nur wenig. Man kann dergleichen auch von Rohr machen.

15) Wenn die erſten warmen Tage im April oder May ankommen, iſt eine gleiche Behutſamkeit nöthig, inſonderheit wenn ein warmer Regen einfällt, welcher im Stande iſt, ſchon ziemlich kalte Beete von neuen plötzlich zu erwärmen.

16) Die Schädlichkeit des von dem Miſt aufſteigenden und ſich an das Glas ſetzenden Dampfes iſt ſchon oben gezeiget worden. Die Melonen faulen oder verſchrumpeln davon am erſten. Wenn alſo die Fenſter ſtark beſchlagen, kehrt man ſie auf den Beeten ein bis zweymal im Tage um, und trocknet ſie mit einem Schwamm oder wollenen Lappen ab.

17) Wenn die Sonne etwas höher zu ſtehen kommt, und mehrere helle Tage folgen, ſo wird den Beeten mehr und mehr Luft gegeben. Eine Stunde nach Sonnen Aufgang nimmt man erſt die Bedeckung von Miſt und Matten von den Fenſtern herunter. Zwo Stunden darauf kann man die Fenſter ſelbſt öffnen, doch daß man ſie richte, woher der Wind kommt; Eine Stunde vor Sonnen Untergang müſſen ſie ſchon geſchloſſen werden, und man darf damit, wenn

wenn das Wetter auch noch ſo gut wäre, nicht warten, bis die Sonne ſchon untergangen iſt.

18) Die Bedeckung muß ſich nach dem jedesmagen Grade der Kälte richten. Anfangs erfordern die Beete eine ſtarke Bedeckung. Im April kann man gemeiniglich ſchon den langen Miſt zurück laſſen und mit einer einfachen Bedeckung zukommen: Im May aber alle Bedeckung entbehren.

19) Der Gärtner muß fleißig unterſuchen, ob die Beete noch den rechten Grad der Wärme haben, ſonſt muß er ſofort nachheitzen, oder die Nachheitze erneuern. Dies Nachheitzen darf auch bey den ſpätern Beeten nicht verſäumt werden, wenn der Trieb von unten fehlen ſollte.

20) Wenn die erſtern Pflanzen etwa vierzehn Tage alt, und ſtark genug zum Verpflanzen ſind, werden ſie verſetzt. Dazu wird eigentlich ein friſches Miſtbeet erfordert, welches aber die ſtärkſte Hitze bereits verlohren haben muß, ſonſt verbrennen die zarten Wurzeln leicht. Wenn man die Finger einige Zeit in der Erde halten kann, ohne eine Hitze zu verſpüren, ſo iſt nichts weiter zu befürchten.

Man giebt ihnen jetzt 4 bis 5 Zoll hoch Erde. Die Pflanzen werden, wie Nr. 6 geſagt worden, behutſam mit zween Fingern mit der Erde herausgehoben, und ſofort in eine kleine gemachte Grube ohne ſie los zu laſſen hineingeſchoben, damit die Wurzeln nicht beſchädiget werden. Sie müſſen jetzt weitläuftiger geſetzt werden.

21) Ich habe ſonſt die Kerne, damit das Verpflanzen nicht ſchade, in weit geflochtene Körbe von Weiden geſteckt; dieſe flochte der Gärtner des Winters bey langen Abenden. Sie müſſen vorher auf

dem Ofen wohl ausdorren, weil ſonſt die Reiſer treiben. Man kann dergleichen Körbe beym Verſetzen leicht ausheben und umher tragen, ohne daß die Wurzeln gerührt werden. Es erfordert aber mehrern Platz, wenn man zu jeden ein oder zwo Pflanzen einen eigenen Korb haben will; und will man in ſolchem mehrere Pflanzen zum Verſetzen ziehen, ſo iſt es einerley; Ich habe alſo keinen Nutzen davon geſehen, vielmehr kann es den Wurzeln ſchaden, wenn das Weidenholz bald verfault.

22) Auf dieſem zweyten Beet bleiben die Pflanzen drey Wochen ſtehen, und man kann darauf zugleich an den Seiten herum, vornemlich oben, die zwote Saat von Kernen ſtecken.

23) Nach drey Wochen mache man ein drittes friſches warmes Beet von 4 Zoll hoch Erde. Auf dieſes werden die Pflanzen noch weitläuftiger einer Spanne lang aus einander geſetzt, und man muß ſie ſchon mit der vollen Fauſt, oder mit einer eiſernen Kelle ausheben, und dahin ſehen, daß die Wurzeln nicht beſchädiget werden. Wie der Stengel der Pflanze wächſt, wird er mit friſcher trockner Erde angehäuft, welches das Wachsthum ſehr befordert.

24) Man erwartet zu den neuen Beeten jedesmal eine vortheilhafte Witterung, und ſchiebt die Arbeit lieber einige Tage auf, wenn es regnen ſollte.

25) Das zweyte Beet wird gemeiniglich zu ſpät gemacht, um die dritte Saat von Melonen zugleich darauf zu thun, man kann alſo, wenn Platz iſt, andere Sachen darneben ſäen.

26) Nach der zwoten Verſetzung müſſen die Pflanzen innerhalb vierzehn Tagen, alſo in Anfang Meyes an ihren rechten Platz verpflanzt werden können; dazu

zu iſt die rechte Zeit, wenn ſie nun das dritte Blatt, oder das ſogenannte rauhe Blatt zeigen.

27) Man pflanzt alsdenn unter einem jeden Fenſter zwo Pflanzen der Länge nach neben einander, nicht weit von einander, ohngefehr in der Mitten, doch etwas mehr nach hinten, oder nach Norden zu, weil es da am wärmſten und trockneſten iſt.

28) Einige ſetzen unter jedem Fenſter, wenn ſie etwas breit ſind, wol vier Pflanzen, ſie kommen aber zu dichte zu ſtehen, und benehmen ſich ein dem andern die Nahrung; indem es unglaublich iſt, wie weit die zarten und kaum ſichtbaren kleinen Wurzeln ſich umher ausbreiten, und wie ſie das Erdreich durchkriechen. Man richtet ſich alſo, wenn man die Anzahl ſeiner zu bepflanzenden Beete weiß, in Anziehung der Pflanzen darnach.

29) Man thut das Verpflanzen am liebſten gegen Abend, daß die Sonne nicht etwa an die Wurzeln ſcheine, und weil die Pflanzen ſich die Nacht über beſſer erholen, als wenn ihnen die Sonne gleich auf den Kopf brennet.

30) Dieſen letzten Beeten muß man nur viertehalb bis höchſtens vier Zoll Erde geben, ſo, daß ſie, wenn ſie ſich geſetzt hat, noch drey Zoll Höhe behält. Denn bey den Melonen beruhet es nicht darauf, daß ihre Wurzeln viele Nahrung haben, ſondern daß ſie nothdürftige aber gute Nahrung finden, und in beſtändiger Wärme erhalten werden.

Giebt man ihnen zu viel Erde, ſo wachſen ſie zu frech, treiben immerfort ins Laub, man hat viel unnöthige Mühe mit Beſchneiden und Wegräumung des Ueberflüßigen; Sie pflegen gar gern die zuerſt

zum Vorſchein kommende Früchte wegen Ueberfluß des Saftes wegzuwerfen und fallen zu laſſen.

Iſt die Erde dicker, ſo druckt ſie den Miſt zu ſehr nieder, und erkältet; man kann dergleichen Beete kaum nachheitzen; die Erde hält zu viel Näſſe, welche allemal ſchädlich iſt.

Man hat nicht zu befürchten, daß drey Zoll Erde austrocknen werden, wenn nur die Erde der Vorſchrift gemäß recht zubereitet und friſch iſt: Denn da die Fenſter auf den Kaſten liegen bleiben, wird ſie aus denen aufſteigenden Dünſten genugſam wieder angefeuchtet; Und ſollte man ja in der Folge begieſſen, ſo iſt dazu Rath zu ſchaffen; Nicht aber, wenn im Anfang die Näſſe zu ſtark iſt, und wenn die Beete zu ſehr kälten.

Miller räth, man ſoll den Beeten zween Zoll hoch Erde geben; aber in der Mitten einen Berg von achtzehn Zoll hoch machen, worauf die Pflanzen geſetzt würden. In der Folge ſoll man auch überhaupt die Erde anhäufen, daß ſie anderhalb Schuh hoch über den Miſt liege. Ich zweifele aber, ob dieſes bey uns gut thun würde. In einem Fürſtlichen Garten, welcher ehedem der ſchönen Melonen wegen berühmt war, habe ich bemerkt, daß man den Melonenbeeten bis an die anderthalb Schuh Erde gab, damit ſolche, wie der Gärtner ſagte, weniger austrocknen ſollten. Die Melonen ſchienen aber auch nicht ſo gut zu ſeyn, als ich ſie vermuthete.

31) Bey dem Verpflanzen muß die Erde, ſo viel möglich, an den Wurzeln bleiben, und die Wurzeln dürfen nicht beſchädiget werden. Man hebt alſo die Pflanzen ſorgfältig mit beyden Händen oder mit einer Kellen aus, und drückt die Erde gelind an.

Miller

Miller will, man ſoll die Pflanzen jede beſonders in kleine Gartentöpfe vorher ſetzen, ſo könne man bey dieſer Verpflanzung ſie nur umſtülpen, und den ganzen Ballen einſetzen; wie dieſes bey Gurken gebräuchlich iſt. (§. 505)

32) Da nur drey Zoll hoch Erde auf die Beeten kommt, ſo darf man ſie nicht zu früh bepflanzen, bis die ſtärkſte Hitze weg iſt; Man muß auch die erſtern Tage nach dem Bepflanzen fleißig mit der Hand zuſehen, ob die Hitze zu ſtark werde, um bey Zeiten Luftlöcher zu machen.

33) Damit die Wurzeln nicht zu früh an den friſchen Miſt kommen, darf man ſie nicht unter ſich ſezzen; ſondern ſie werden zur Seite, von der einen Pflanze nach oben, und von der andern nach unten zu gelegt, und ſo viel man zwingen kann, ausgebreitet, damit ſie ſich im Beete herum vertheilen können; Man ſetzt die Pflanzen auch flach; und kann ſie in der Folge mehr niederdrucken und anhäufen. Sollten ſie Anfangs hochbeinigt gewachſen ſeyn, legt man auch den Stamm platt, ſteckt einen kleinen Haken darüber und bedeckt ihn mit Erde.

34) Bey dem Verpflanzen gießt man ſparſam Waſſer umher an die Wurzeln, damit die friſche Erde beſſer anſchlieſſe, und die Wurzeln geſchwinder anwachſen.

35) Das öftere Verſetzen hat zum Endzweck, daß die Pflanzen, indem ſie der Wärme und Feuchtigkeit von drey neuen Miſtbeeten genieſſen, nicht ſo weichlich noch hochbeinigt aufwachſen; daß ihr Fuß beſſere Wurzeln macht und ſtärker wird; daß ſie alſo beſſer zunehmen, und nicht ſo leicht verfaulen; Man wür-

de auch auf den frühen Beeten die Hitze nicht beſtändig in gleichem Grade erhalten können.

36) Man kann aber im Anfang des Meyes, ſonderlich in warmen Gegenden, Kerne auf ein Beet ſtecken, und die Pflanzen ohne weiters Verſetzen aufwachſen laſſen; dieſe tragen erſt ſpäter Früchte, pflegen aber ganz gut zu gerathen.

Diejenigen, welche nicht viel Kaſten oder Fenſter haben, oder denen es an Miſt fehlt, welche alſo nicht öfter neue Beete anlegen können, müſſen ſich auf dieſe Art helfen.

37) Ueberhaupt iſt zu bemerken, daß Melonen gar kein Waſſer vertragen, hingegen ungleich mehr Luft erfordern, als die Gurken. Man hat bey gut gemachten Miſtbeeten, wenn die Erde gehörig bereitet iſt, keine Sorge, daß ſie austrocknen. So gar in der Provence, wo die Gegend und der Erdboden ſchon recht heiß ſind, und die Melonen in freyer Erde gezogen werden, nehmen die Einwohner ſie mit allem Fleiß vor der Feuchtigkeit in Acht. Blos in wärmern Gegenden, wo man zuletzt die Fenſter ganz abnimmt, mögte es geſchehen, daß die Erde alsdenn austrockne; Man ſoll aber nicht eher gieſſen, bis die Blätter welk werden, und man darf das Waſſer nicht an den Stamm bringen, ſondern gießt es nur umher. Man bedeckt deswegen die Pflanze mit einem Topf, und gießt mit einer Brauſe über und über.

38) Oben iſt ſchon erwehnt worden, daß es gut ſey, die Beete ein oder ander mal bey einem warmen Regen durchaus beregnen zu laſſen. (§. 461) Dieſer erquickt ungemein. Oefterer Regen iſt den Früchten ſchädlich: Man bedeckt alſo ſolche ſogar auch da mit Gartentöpfen, wo die Pflanzen in freyer Erde wachſen.

39) Die Fenſter dürfen bey uns nicht ganz von den Beeten abgenommen werden. Denn die Nächte ſind bisweilen ſehr kalt; Man iſt niemalen ſicher vor einem Regen, und die Sonne würde zu ſtark auf die, von Anfang an für die freye Luft verſchloſſene und verzärtelte, Pflanzen brennen. Es entgeht zwar den Pflanzen der Thau, dagegen die aus den Beeten aufſteigende Dünſte ſich beſſer unter dem Glaſe erhalten, und die Erde länger feucht bewahren.

40) In wärmern Gegenden darf man weniger Scheu tragen, die Fenſter zurück zu legen. Es muß aber mit einer Vorſicht allgemählich geſchehen. Wenn ſie alsdenn einmal abgenommen ſind, darf man die Beete nicht wieder bedecken. Denn wenn ſich die Pflanzen an die freye Luft gewohnt haben, laſſen ſie ſich nicht wieder einſchränken, ſonſt erſtarren die Früchte, bleiben im Wachsthum zurück, verſchrumpeln, und werden erſt ſehr ſpät reif. Wäre es ja, daß man wegen Regen Fenſter aufdecken müßte, dürfen ſie nicht verſchloſſen werden, und man muß ſie, ſo bald wie möglich, wieder abnehmen.

41) Obgleich die Fenſter nicht ganz abgenommen werden, ſo müſſen ſie doch hinten von Zeit zu Zeit vermöge des eingeſchnittenen Holzes mehr gehoben; auch zuletzt die Nacht ſo gelaſſen werden, wenn man keinen Wind befürchtet; Ich finde das Heben beſſer als das Aufſchieben. Man braucht ſich nachher nicht ſo ſehr für den Wind zu fürchten, wenn man nicht etwa einen Sturm vermuthet.

42) In der Folge pflegt man wol die Kaſten zu heben, damit die Wurzeln und Ranken unter weg kriechen können. Es iſt auch oft nöthig, wenn die Erde zu hoch unter den Fenſtern liegt, und das Laub

oder die Früchte unter dem Glaſe anſtoſſen, wovon ſie Schaden nehmen. Gemeiniglich pflegt ſich aber die Erde mehr wie zu viel zu ſetzen. Bey uns muß man die Kaſten bey deren Hebung unten mit Erde oder Miſt wieder verſtopfen, weil ſonſt der darunter wegziehende Wind zu ſehr kältet.

43) Einige faſſen den Miſt, wenn das Nachheizen nicht mehr nöthig iſt, rund umher mit Brettern ein, und ſchütten auch auſſen umher, um den aus dem Kaſten hervorſtehenden Miſt einer Fauſt hoch Erde; Wenn alsdenn der Kaſten gehoben wird, ſo ſchieſſen die Wurzeln unter demſelben weg in die friſche Erde, und erhalten dadurch neuen Trieb. Es iſt dies nöthig, wenn die Pflanzen zu dick oder mager auf den Beeten ſtehen.

44) Da in wärmern Gegenden die Melonen ohne dieſer Hülfe in freyem Felde, ſo wie bey uns die Kürbis und Gurken wachſen, ſo muß ein jeder ſich nach ſeiner Gegend richten, und überlegen, ob er von denen hier vorgeſchriebenen Handgriffen welche einſchränken, und bey ſich mit geringeren Koſten und Mühe gute Früchte ſchaffen könne.

§. 497.

Wenn die verpflanzten Melonen jetzt in vollem Wachsthum ſind, ſo tritt eine neue nöthige Arbeit ein, nemlich das Beſchneiden.

Die Melonen müſſen, wenn man gute Früchte haben will, gleich einem Obſtbaum, beſchnitten werden, ſo daß man ihnen die unnützen Ranken wegnimmt, und dadurch die fruchttragenden mehr ſtärkt. Dadurch erhält man, daß ſie eher Früchte anſetzen, daß dieſe gewiſſer bleiben, und daß ſie vollſtändiger und

ſchmack-

ſchmackhafter werden. Die Regeln davon ſind folgende:

1) Wenn die Pflanzen nach der letzten Verpflanzung ſtark genug und veſt bewurzelt ſind, auch nunmehr nach Sprache der Gärtner den zweeten Knoten haben, als welches man abwarten ſoll, ſo kneift man mit dem Finger und dem Nagel des Daums den Schuß über dem zweyten Blade ab: Man hält das Abkneifen beſſer als das Abſchneiden, indem die Wunden eher zuwachſen.

2) Zugleich bricht man unten die beyden Saamenblätter weg. Dies ſcheint zwar widerſprechend; die Erfahrung aber zeigt, daß dadurch das Wachsthum beſchleuniget werde.

3) Bemerkt man bey dieſer Arbeit hie oder da eine nachgebliebene, welke, Pflanze, ſo muß man ſolche erneuern. Oft ſchlägt ſie auch wieder an, wenn man den Fuß etwas tiefer in die Erde druckt, daß er neue Wurzeln treiben kann.

4) Sobald der abgeſchnittene Stamm Nebenarme treibt, kneift man ſie auf gleiche Art über dem zweyten Auge ab, und wiederholt ſolches bey allen neuen ſich zeigenden Ranken, bis ſich junge Früchte zeigen.

5) Einige laſſen jedesmal nur ein Auge; der Saft aber wird auf die Weiſe zu bald geſtöhrt.

6) An dem rechten Stamm läßt man nur zwo Hauptranken. Alles was weiter an dem Stamm ausſchlägt, wird weggeſchnitten, weil es nur ſchlechte Waſſerreiſer ſind, welche den guten Ranken die Nahrung nehmen.

7) Wenn an dem Stamm zwiſchen jenen beyden juſt in der Mitte noch eine Ranke austreibt, welches

gemeiniglich geſchieht, behält man ſie gern bey, weil die Erfahrung zeigt, daß ſie am erſten Frucht anzuſetzen pflegt.

8) Hat man zu Beſetzung der Beete nicht Pflanzen genung, ſo ſteckt man die abgeſchnittene Ranken; Es gehen einige davon an, welche eben ſo gut wie eine rechte Pflanze wachſen.

9) Beym Beſchneiden legt man die Ranken gleich ordentlich, daß ſie das ganze Beet bedecken, und keine leere Plätze laſſen, ohne ſich zu kreuzen. Man muß ſich aber dabey hüten, daß die Zweige ſo wenig wie die Blätter beſchädiget werden; weil ſonſt leicht der Krebs ſie angreift.

10) Wenn man das Beſchneiden recht in Acht nimmt, muß das Beet binnen ſechs Wochen über und über mit Ranken bedeckt ſeyn.

11) Wenn die Ranken die Seiten des Kaſtens berühren, biegt man ſie zurück gegen den Stamm zu; ſonſt kommen ſie leicht unter die Fenſter, und werden gequetſcht, oder hindern in der Arbeit.

12) Wenn beym Beſchneiden eine Lücke entſtehet, biegt man andere Ranken dahin zurück, daß auf dem Beet nichts Leeres zu ſehen iſt.

13) Man ſorget, daß der Hauptſtamm, wenn er beſchnitten wird, allemal von Blättern bedeckt ſey, damit die Sonne nicht unmittelbar auf die Wunde brenne; ſitzt kein Blatt ſo nahe, ſo deckt man ein abgeſchnitten Blatt über; oder biegt eine Ranke zurück, bis deren Blätter den Stamm beſchützen.

14) Sobald eine Ranke oder ein Blatt ſchadhaft wird, und anfängt zu trocknen, muß man es gleich im geſunden abkneifen; weil der Schade ſich ſonſt

durch

durch die ganze Pflanze ausbreiten und ſie verderben kann. Man nennet es daher den Krebs.

15) Man lernt aus der Uebung bald die Waſſerreiſer von den Fruchtranken unterſcheiden; Jene, welche man an ihrem frechen Wachsthum und an ihrer Dicke erkennet, werden weggeſchaft. Die Fruchtranken haben die Augen nahe bey einander, und werden beybehalten. Je näher ſolche an dem Hauptſtamm hervorſchieſſen, deſto gröſſere und ſchmackhaftere Früchte hat man davon zu hoffen; Sie behalten ſolche auch leichter.

16) Zu Zeiten ſchieſſen an einer guten Ranke einzelne Blätter von beſonderer garſtiger Art hervor, welche der Pflanze viele Nahrung wegnehmen, und dreymal ſo viel Saft an ſich ziehen. Man erkennet ſie an ihrer dunklen Farbe und an ihrem frechen Wachsthum; Sie erheben ſich mehr, ſind dicker, ſchärfer und mehr zugeſpitzt, ſolche ſchneidet man ab. Die Franzoſen nennen ſie des feuilles dures, harte Blätter.

17) Nach dem zwoten oder dritten Schnitt treiben die Pflanzen zu Zeiten eine gewiſſe Art unnützer Ranken, welche die Franzoſen des branches veules nennen; an ſolchen ſitzen die Augen nur einzeln und ſechs Zoll und darüber aus einander; Sie ziehen alſo nur die Säfte vergebens weg, und geben nie oder ſelten Frucht; dieſe nimmt man weg.

18) Die kleinen an den Ranken hervorkommenden Gabeln, les vrilles, müſſen weggenommen werden.

19) Alle platt gedruckte oder ungeſtalte Ranken, welche nicht rund ſind, taugen nicht, und werden unterdrückt.

20) Wenn der Ranken zu viel werden, ſucht man diejenigen aus, welche das mehrſte Vermögen haben, und ſchaft die andern weg, um jenen noch mehr Nahrung zu geben.

21) Je fleißiger beſchnitten wird, je ſtärker und dicker pflegt der Hauptſtamm zu werden, und davon hangt nachmals die Güte der Früchte ab.

22) Man pflegt zu Anfang ein paar mal die Erde um den Stamm mit beyden flachen Händen etwas an und nieder zu drucken; Sollte Erde daran fehlen, ſchüttet man friſche Erde dabey.

23) Man muß ein Beet wenigſtens alle acht Tage, und wenn die Pflanzen friſch treiben, wol den vierten Tag überſehen. Je mehr man zu Anfange Acht giebt, und alles überflüßige unterdrückt, ehe es zu weit um ſich greift; deſto mehr Mühe erſpart man ſich in der Folge.

24) Muß man eine etwas ſtärkere Ranke am Hauptſtamm wegnehmen, und man befürchtet, daß an der Wunde ein Krebs entſtehen mögte, ſo krümelt man ein wenig trockne Erde darauf; dieſe zieht die Wunde ſofort zuſammen, und macht, daß ſich ſolche verwächſt. Wenn aber der Stamm mit einem Blatt bedeckt iſt, hat man nichts zu befürchten.

25) Wenn bey Oeffnung der Fenſter einige Blätter, oder gar Ranken und Früchte von einem böſen Regen oder Mehlthau Schaden bekommen haben und fleckicht werden, muß man ſie gleich wegnehmen, weil wie oben (§. 461) erwehnet, der Schade wie ein Krebs um ſich greift, und um deſto gefährlicher iſt, wenn er ſich nahe am Stamm zeigt; indem er ſodann den ganzen Stock verfaulen macht, kann man alſo

nicht zu vorſichtig und geſchwind ſeyn, um ihm zuvor zu kommen.

§. 498.

Sobald ſich Früchte ſehen laſſen, hat man ſeinen Fleiß darauf zu wenden, daß ſolche bleiben und die gehörige Vollkommenheit erlangen.

1) Denn eines Theils pflegen die erſten Früchte leicht wieder abzufallen, wenn es ihnen an hinlänglicher Nahrung, oder an Luft, oder an Wärme fehlt, oder aber wenn ſie zu heiß und naß ſtehen, oder die Erde nichts taugt. Alsdenn iſt es höchſt unangenehm, wenn man einige Wochen vergebens auf Früchte hofft, und erſt vier Wochen ſpäter als andere, reife Früchte erhält.

2) Wenn aber das ganze Miſtbeet gehörig angelegt, und die Pflanzen recht gewartet ſind, ſo muß ein Gärtner zuverläßig darauf rechnen können, daß er die erſten, ſich zeigenden, Früchte gewiß zur Reife befordern werde.

3) Gleich nach dem erſten Beſchneiden pflegen ſich ſchon männliche Blumen zu zeigen; Man kann ſolche abbrechen, ſo lange ſich noch keine Früchte zeigen, damit ſie nicht die beſten Säfte aus der Pflanze vergebens wegnehmen. Man muß ſich aber wohl hüten, daß es, ſobald Früchte zum Vorſchein kommen, an männlichen Blumen nicht fehle; indem jene ſonſt abfallen würden. (§. 488) Wäre es ja, daß dergleichen an einem Stamm fehlten, wenn die weibliche Blume auf der Frucht ſich öffnet, ſo muß man von einem andern Stamm der nemlichen Art männliche Blumen abſchneiden, und ſie über jene hangen oder legen.

Sobald ſich auch Früchte zeigen, ſollen gar keine männliche Blumen mehr abgebrochen werden.

4) Wenn die erſtern Früchte ſich zeigen, muß man vorſichtig im Beſchneiden ſeyn, und ja die Ranken, woran ſolche ſitzen, nicht kürzen, noch weniger Blätter abſchneiden; Aus Furcht, daß die Frucht von dem häufig zurück tretenden Saft erſticken werde. Je mehr Blätter um der jungen Frucht herum ſitzen, deſto beſſer iſt es, und deſto beſſere Nahrung erhält ſie, indem alle in die Frucht tretenden Säfte erſt in den Blättern zubereitet werden.

5) Wenn die Frucht erſt die Gröſſe einer Wallnuß erreicht hat, ſo kann man ſicherer ſeyn; ſie hat ſo leicht nichts weiter zu beſorgen, und man kann ſchon die Ranken etwas abſtutzen und alle Nebenzweige wegnehmen. Einige nehmen die Ranke ſchon am zweyten Auge über der Frucht weg, dies iſt aber gefährlich.

6) An jeder Ranke darf nur eine Frucht bleiben, und rechte Melonenfreunde wollen am ganzen Stock nicht mehr als ein bis zwo Früchte dulden; Er kann aber, wenn der Sommer trocken und die Erde recht gut iſt, und es an Nahrung nicht fehlt, nach und nach ſchon vier oder fünf, ja wol gar ſechs bis ſieben Früchte zur Zeitigung befördern.

7) Wenn ſich in der Folge an den andern Schüſſen mehrere Früchte zeigen, ſo bricht man, wenn man erſt ſicher iſt, daß die übrigen bleiben werden, die ſchlechteſten und unvollkommenſten ab, und läßt nur die ſtärkſten, welche am beſten geſtellet ſind.

8) Junge Früchte nimmt man gern vor der Sonne in Acht; wenn keine ſie bedeckende Blätter darneben ſind, ſo deckt man abgeſchnittene Blätter über. Wenn die Frucht bald zeitigen will, muß ſie von

allen

allen Seiten frey liegen, und die umſtehende Blätter werden aus dem Wege geräumet.

9) Man pflegt die Früchte, wenn ſie etwas heran wachſen, auf einen Stein zu legen, weil man in den unrichtigen Gedanken ſteht, daß die aus der Erde aufſteigende Feuchtigkeiten ihnen Schaden thäten; dies iſt aber blos bey unrecht angelegten Miſtbeeten von feuchtem Miſt oder Erde zu befürchten. Wenn die Miſtbeete recht gut und warm ſind, fallen die aufſteigenden Dünſte den Früchten mehr vortheilhaft als ſchädlich. Die Steine kälten, und ſchaden mehr, als daß ſie Vortheile ſchaffen ſollten; wie man denn auch gemeiniglich bemerken wird, daß die Früchte da, wo ſie auf Steinen gelegen haben, unvollkommener, blaſſer von Farbe, und weniger ſchmackhaft ſind: Hingegen pflegen ſie auf der Seite, wo ſie auf der Erde gelegen haben, eher zu reifen, und ein zärteres Fleiſch zu haben.

10) Man wendet daher die Früchte zu Zeiten etwas um, ſonderlich wenn ſie bald zeitigen wollen; doch ſo, daß der Stiel nicht zu ſtark gedreht werde, ſetzt auch lieber, wenn man ja befürchtet, daß die Früchte von den Würmern in der Erde angefreſſen werden mögten, kleine von Stroh geflochtene Körbe unter.

11) Zu Zeiten werden die Früchte durch einen Zufall ungeſtalt, daß nemlich eine Seite gleichſam den Verſchwind kriegt; ſie nimmt alsdenn daſelbſt nicht weiter zu, die Haut wird kraus und verſchrumpelt, und das Fleiſch erhält davon einen bittern üblen Geſchmack. Wenn man dieſen Zufall bey Zeiten merkt, kann man ihm zuvor kommen, wenn man an der ſchadhaften Seite die öbere Haut mit einem ſpitzen Meſſer

nur

nur eben einige mal gelind ins Kreuz aufritzt. Dies pflegt zu veranlaſſen, daß die Frucht ſich wieder ausdehnet, und noch wol zu ihrer Vollkommenheit kommt. Iſt aber der Schaden zu arg, ſo iſt das ſicherſte, daß man die Frucht wegnehme, und eine beſſere erwarte.

12) Es trägt ſich auch wol zu, daß Früchte von einer andern nichts taugenden Gattung zum Vorſchein kommen, welche man je eher je lieber wegſchaffen ſoll: dieſe ſind ganz dunkelgrün, rund und ungeſtalt, da die übrigen guten Früchte gleich Anfangs länglichter, beſſer geſtaltet, und heller von Farbe ſind, die Franzoſen nennen ſie harte Melonen, Des Melons durs; Sie haben einen Urſprung mit denen beſchriebenen harten Blättern. (§. 497)

13) Wenn die Früchte vom zweyten Schuß nicht gut gerathen; ſo muß man den dritten Schuß erwarten, welcher um Johannis zu kommen pflegt; ſollte auch dieſer abſchlagen, ſo muß man ſich an den letztern halten, welcher um Magdalenen Tag gemeiniglich erfolgt, wovon aber die Früchte bey uns ſelten mehr reif werden.

14) Wenn die Früchte beynahe reif ſind, und es fallen häufige Regen ein, ſo trägt es ſich oft zu, daß die beſten Früchte aufberſten: Sie werden alsdenn mehlicht und trocken; verlieren den beſten Geſchmack, und faulen leicht. Sobald man den Anfang darzu wahrnimmt, muß man den Stiel ein paar Finger breit von der Frucht mit dem Nagel vom Finger etwas eindrucken; dadurch wird der ſtarke Zufluß von Saft in die Frucht etwas gehemmet; Man pflegt auch wol die Spitze der Frucht gegen Norden zu kehren; weil das Aufſpringen gemeiniglich an der Spitze

ge-

geſchieht; damit die Sonne nicht daran ſcheine, wodurch es befördert wird.

15) Wenn nunmehr Früchte ausgewachſen ſind, muß man täglich genau Acht geben, wie eine oder andere anfängt, Zeichen der Reife zu geben. Die Franzoſen nennen es Un melon frappé, eine gezeichnete oder angeſchlagene Melone, welche man nun abnehmen ſoll.

§. 499.

Wenn die Melonen reif ſind, müſſen ſie abgebrochen und gegeſſen werden.

Nachdem ſie nemlich, wie oben §. 492 gelehrt worden, ein paar Tage gelegen haben. Lange verwahren laſſen ſie ſich nicht; die Frucht wird gleichſam moll und weich, verliert den guten Geſchmack, und faulet.

Die Wintermelone (§. 489) läßt ſich aufheben, iſt aber bey uns von keinem Gebrauche.

Die Melonen dienen nur zum roh eſſen, und laſſen ſich nicht ſo wie die Gurken zum Kochen gebrauchen. Doch ißt man ſie in Italien und andern heiſſen Ländern grün, ſcheibenweiſe mit Salz und Eßig eingemacht. Man kann auch auf die Weiſe, wie unten bey den Gurken gelehrt wird, ein Atsjar oder Mengo daraus verfertigen, welches man, um ſcharfe Brühen zu machen, gebraucht.

Will man Melonen verſchicken, oder aufheben, müſſen ſie, eben wenn ſie reifen wollen, abgeſchnitten und der Stiel daran lang mit einigen Blättern gelaſſen werden.

Da die Früchte bey allem angewandten Fleiß nicht allemal wohlſchmeckend werden und gut gerathen; eine mittelmäßige Melone aber für einen Kenner ein ſchlech-

ſchelchtes Gericht iſt, ſo muß ein Gärtner ſich auf einen genugſamen Vorrath von Früchten ſchicken, damit man die Wahl hat, und die ſchlechtern zurück werfen kann. In der rechten Zeit darf es nie an Früchten fehlen.

Dies verſteht ſich von groſſen Gärten, wo es an Miſt und Fenſtern nicht fehlt: Wer nur wenige Kaſten mit Melonen beſetzen kann, iſt zufrieden, wenn er darauf gute Melonen zur Vollkommenheit bringt, und ißt ſolche ſo wie ſie reif werden. In groſſen, vornemlich fürſtlichen Gärten verlangt man, daß die ganze Zeit über vom Junius an bis im October täglich reiſe Früchte geliefert werden müſſen; Muß alſo ein Gärtner ſich in Anlegung der Miſtbeete darnach richten, daß nie eine Lücke in der Folge entſtehe.

Die Melonenkerne gehören nebſt denen Kernen von Gurken, Kürbſen und Angurien zu den vier kühlenden Saamen in den Apotheken. Man verfertigt daraus einen Teig, um daraus auf Reiſen oder in Krankheiten in der Geſchwindigkeit eine kühlende Mandelmilch oder Orgeat zu machen, auf folgende

Orgeat. Weiſe: Nehmet von dieſen vier kühlenden Saamen von jedem ein halb Pfund, waſcht ſie und trocknet ſie wieder ab; Thut dazu zwölf Loth ſüſſe und vier Loth bittre Mandeln, nachdem ſolche in warmen Waſſer geweicht und geſcheelt worden. Stoßt alles wohl in einem ſteinernen Mörſer mit etwas Waſſer. Gebt dazu zwey Pfund Zucker, nachdem ſolcher auf einer Citrone abgerieben worden. Reibt ihn mit jener Maſſe unter einander, und druckt es veſt in ein ſteinern oder blechern Gefäß bis zum Gebrauch. Alsdenn nimmt man zu einem Quartier Waſſer ohngefehr eines Eyes groß von dieſem Teig; zerreibt es

wohl

wohl, ſeiget es durch ein Haartuch, giebt es in eine Flaſche, thut einige Tropfen Orangenwaſſer hinzu, und läßt es vorher kühl werden.

Dreyzehnter Abſchnitt.
Von den Gurken.

§. 500.

Die Gurken, Cucumern, oder Kümerling, *Blackw.* 4. kommen, wie ſchon oben (§. 487) erwehnt worden, mit den Melonen ſo genau überein, daß ſie kaum von denſelben unterſchieden werden können.

Es wird ſchon ein geübter Gärtner erfordert, um eine Melonenpflanze von einer Gurkenpflanze zu unterſcheiden, ſo lange beyde keine Früchte haben.

§. 501.

Man hat indeſſen mehrere hinlänglich zu unterſcheidende Gurken-Sorten, welche unter ſich als Gurken mehr übereinkommen, und ſich merklich von den übrigen Melonen trennen.

Diejenigen Arten, welche zur Speiſe dienliche Früchte geben, und alſo hier eigentlich nur zu bemerken wären, ſind

1) Die gemeinen Gurken. Cucumis ſatiuus vulgaris, maturo fructu ſubluteo. *B. P.*

2) Die weiſſen Gurken. Cucumis ſatiuus vulgaris, maturo fructu albo. *B. P.*

Beyde

Beyde kommen mehrentheils überein, nur daß die anfänglich grünen Früchte von den erſten, wenn ſie reif ſind, goldgelb werden; die letztern von Anfang an gleich weiſſe, aber ziemlich lange weiß bleiben, bis ſie endlich, wenn ſie überreif ſind, auch gelblich werden. Die weiſſen Gurken ſind etwas dicker und länger, fallen auch gegen dem Stiel mehr ab, und ſind weichlicher.

3) **Die langen Gurken.** Cucumis flexuoſus. *B. P.* The long Turkey Cucumber. *Mill.* Le Concombre ſerpent. *L'Ecole du P.*

Dieſe hat gröſſeres, weniger gezacktes Laub, und ſehr lange, gemeiniglich etwas gekrümmte Früchte von weißlichter mehr glatter Haut.

Man hält ſie wohlſchmeckender; eine Frucht iſt auch wol ſo groß und lang, wie drey andere von den gemeinen. Sie wird aber doch nicht viel geachtet, weil ſie weichlicht iſt, und nicht gern anſetzt.

4) **Die Egyptiſche Gurke.** Cucumis Chate. *L.* The round-leaved ægyptian Cucumber, called *Chate*; *Mill.* Le Concombre de Barbarie. *L'Ecole du P.*

Dieſe, welche der Ritter Linne ſelbſt für eine beſondere Art erkennet, unterſcheidet ſich merklich von den übrigen. Sie hat gröſſere, rundere, weißlichte, etwas harigte, weniger ſcharfe Blätter, und eine rauhe mehr eckichte Frucht; iſt aber zur Speiſe nicht zu gebrauchen, und verdient nicht, daß man ſie ziehe, wenigſtens nicht, daß man ihr ein Miſtbeet einräume.

5) **Die Traubengurke.** Le Concombre à bouquet, ou le Concombre mignon; *L'Ecole du Potager.*

Dieſe

Dieſe finde von *De Combe* beſchrieben, ich kenne ſie aber nicht: Sie ſoll nur kurze, erſt in die Höhe ſtehende Ranken treiben, bis die Schwere der Früchte ſie nieder zieht; Das Laub iſt kleiner, die Früchte wachſen Büſchel- oder Traubenweiſe, haben etwas kleinere Kerne, und werden nicht über vier oder fünf Zoll lang. Sie kommt auch mit den gemeinen Gurken überein, und iſt vielleicht nur eine Spielart, doch ſoll ſie früher kommen.

6) **Schwarze Gurken.** Le Concombre noir. *L'Ecole du P.*

Dieſe iſt mir auch nicht weiter als aus des *De Combe* Beſchreibung bekannt: Sie ſoll von den übrigen merklich unterſchieden ſeyn, und häufige groſſe, breite, denen vom Wein gleichende, ſcharfe, höckerichte, oben und unten rauhe Blätter, auf einem 15 bis 18 Zoll hohen eckigten holen Stiel, von einem üblen Geruch haben. Die Früchte ſind Anfangs dünne, und hellgrün, nachher nehmen ſie eine dunkele, ſchwarzgrüne Farbe an, ſind doch zwiſchen durch oft mehr oft weniger gefleckt. Die Schelfe iſt mehr höckericht und eckicht, und das gelblige Fleiſch weniger wäßricht. Der Geſchmack gleicht den Kaſtanien. Der Saamen iſt doppelt ſo groß. Sie trägt häufig und hält ſich bis ſpät in den Winter, welches ihr einen Vorzug geben kann.

Die beyden erſten, nemlich die gemeinen und weiſſen Gurken, ſind die brauchbarſten, und verdienen nur allein, wenigſtens auf Miſtbeeten, gezogen zu werden. Die Früchte von der weiſſen Gurke ſind zärter, wohlſchmeckender, länger und gröſſer, von veſterm Fleiſche, haben alſo einen Vorzug, und ſchicken ſich beſſer zum Treiben auf Beeten, die Früchte aber zum

Einmachen. Die gemeine Gelbe iſt aber härter, frühzeitiger, und pflegt häufiger zu tragen; Man nimmt ſie alſo zu den frühſten Beeten, und um im freyen Felde zu ziehen.

§. 502.

Da die Gurken in ihren äuſſerlichen Theilen ſo ſehr mit den Melonen übereinkommen, ſo iſt beſonders, daß ſie in ihrer Natur ſo weit von einander abweichen.

Daher erfordern die Gurken in einigen Stücken eine ganz andere Wartung, und indem ein Gärtner ſich dieſen Unterſchied bekannt macht, wird es ihm auch leicht ſeyn, mit Melonenbeeten recht umzugehen. Eine Gurke läßt ſich ſchon ſtärker und früher treiben, auch bey ganz verſchloſſener Luft, daher man ſie in etwas gelinderen Gegenden, z. E. in Engelland und Holland faſt den ganzen Winter über haben kann. Sie erfordert mehr Erde, nimmt mit weniger Wärme vorlieb, da an dem guten Geſchmack der reifen Früchte nichts gelegen iſt; Man braucht von ihnen nur die unzeitigen heranwachſenden Früchte, deren an ſich grashaften Geſchmack wir lieben; hingegen ſind die reifen Früchte gänzlich unbrauchbar; Ob ſie gleich, da ſie nur eine dünne Schelfe haben, und ſchmäler ſind, von der Sonne weit beſſer durchkocht werden können. Sie wollen überall nicht beſchnitten ſeyn, vertragen etwas mehr Waſſer als die Melonen, und laſſen ſich in freyem Felde ziehen.

§. 503.

Zuförderſt muß man ſich auf einen Vorrath von guten Kernen ſchicken.

Die

Die Kerne taugen ganz jung eben ſo wenig, als die von den Melonen, (§. 494) indem ſie zu ſtark in Ranken treiben; ſie brauchen aber nicht ſo alt zu ſeyn, und halten ſich auch nicht ſo lange, ſondern ſind am beſten, wenn ſie ein bis zwey Jahr übergelegen haben; ältere Kerne ſoll man, wenn man es ändern kann, nicht nehmen, ſie dauren ſonſt ſechs bis acht Jahr. Man verwahrt ſie bis dahin eben ſo wie die Melonenkerne, und hütet ſich, daß die aufgehobenen Kerne von einem Beete genommen werden, wo nicht verſchiedene Arten unter einander geſtanden haben, ſonſt arten ſie ſich aus, nemlich die Kerne von langen weiſſen Gurken bringen nach einigen Jahren kurze gelbe Früchte, wie die gemeinen. Dagegen habe aber nicht bemerkt, daß die gemeinen ausarten; Man hebt gern von den erſtern Früchten eine oder andere zum Saamen auf; Die Kerne müſſen nur in Papier oder Beutel, nicht aber in einem veſt verſchloſſenen Gefäſſe verwahrt werden.

§. 504.

In Anſehung der Wartung kann man viererley Arten unterſcheiden. Denn man ziehet ſie entweder

1) ganz früh im Winter; (§. 505) oder ſie werden

2) wie die Melonen im Frühjahr auf warmen Beeten getrieben; (§. 506) Oder aber

3) Man pflanzt ſie ins freye Feld; (§. 509) oder man macht

4) blinde Beete für ſie. (§. 510)

Zu einer jeden Art werden beſondere Handgriffe erfordert.

§. 505.

1) Um ganz frühe Gurken zu ziehen, wird eine wärmere gelindere Gegend erfordert, wo man keine ſo ſtrenge Kälte, und keine rauhe Winde, keine anhaltende, trübe, neblichte Luft zu fürchten; hingegen ein baldiges gelindes Wetter im Frühjahr zu hoffen hat.

Die Gurken laſſen ſich zwar früher ziehen, als die Melonen, deren Früchte ohne Sonne nie zur Zeitigung gebracht werden können; Sie laſſen ſich auch mehr einſperren als dieſe: Allein ſie wollen doch auch zu Zeiten freye Luft haben, und in den näſſern, kältern Gegenden trägt es ſich oft zu, daß in mehrern Wochen den Beeten keine Luft gegeben werden darf; alsdenn ſchmelzen oder verfaulen die Gurkenpflanzen entweder ganz, oder ſetzen doch keine Früchte an.

Wann man aber an einem Ort eine gelindere Witterung hat, ſo kann man den ganzen Winter hindurch die Gurken treiben, und wo nicht früher, doch im Merz oder April ſchon junge Früchte zum Salat haben; ja in Holland und England verlangt man ſie wol noch früher und faſt alle Monat; Es iſt aber nöthig, daß man einen Treibkaſten habe, der zugleich eingeheitzt wird, und etwas luftig iſt. Man ſteckt alsdenn alle acht Tage Kerne in kleine Töpfe, und gräbt ſolche in Loherde ein; Bleiben die Pflanzen, ſo verſetzt man ſie ſo lange in kleinere Töpfe, wovon die Erde vorher erwärmt ſeyn muß, bis man ſie auf ein Miſtbeet bringen darf. Halten ſich die Pflanzen aber nicht, wie bey widriger Witterung zu geſchehen pflegt, ſo hat man wenigſtens nicht die Mühe und Koſten vergebens angewandt, welche ein beſonders dazu anzulegendes Miſtbeet erfordern würde.

In

In Frankreich macht man ſchon im November und December Beete dazu, worauf ſie vier Wochen bleiben, und alsdenn auf ein neues Beet verſetzt, von da aber nach vier Wochen recht verpflanzt werden. (§. 469)

§. 506.

2) Am ſicherſten iſt, die Gurken im Frühjahr gleich den Melonen auf beſondern Miſtbeeten zu treiben.

Man kann auch dazu die Kerne erſt in einem Treibkaſten in Töpfen zum Keimen bringen; Sie dürfen aber nicht lange darin bleiben, weil die Hitze zu ſtark iſt, und die jungen Pflanzen zu lang und hochbeinig wachſen würden.

2) Man macht alſo zugleich ein Beet, worauf ſie verpflanzt werden ſollen, damit, wenn die Kerne gekeimt ſind, die Hitze ſchon vergangen ſey.

3) Hat man keinen bequemen Treibkaſten, ſo wird ein klein verlohrnes Miſtbeet gemacht, worauf man die Gurkenkerne ſteckt, und zugleich andere Saamen zum Verpflanzen ausſäet.

4) Die Kerne müſſen nur eben mit Erde bedeckt ſeyn, da ſie denn in drey bis vier Tagen keimen.

5) Nach dem Keimen verſetzt man die Pflanzen gern auf ein neues Beet von drey bis vier Schuh hohen Miſt, und drey bis vier Zoll hoch Erde. Beym Verſetzen müſſen ſie bis an die wegzubrechende Saamenblätter mit Erde bedeckt werden; Sie wollen wie die Melonen ununterbrochene Wärme haben, zugleich muß ihnen zu Zeiten Luft gegeben werden, ſo viel es die Witterung erlaubt.

6) Darf man nicht wagen, die freye Luft unter die Fenſter zu laſſen, ſo werden die Fenſter zwar ge-

hoben, aber vor der Oeffnung mit Decken behangen, damit die Luft nicht unmittelbar an die Pflanzen fällt; denn die ſchnelle Veränderung können die Pflanzen nicht vertragen.

7) Wenn die Fenſter beſchlagen, ſo daß ſich der aufſteigende Dampf darunter anſetzt, müſſen ſie umgekehrt und abgetrocknet werden, und dies umkehren muß man, wenn die Witterung ſie zu öffnen nicht erlaubt, wol zweymal im Tage, als Morgens und Nachmittags wiederholen.

8) Wenn die Pflanzen das dritte oder rauhe Blatt zeigen, muß zu ihrer letzten Verpflanzung ein neues Beet gemacht werden. Dies kann, ſonderlich in ſandigtem Boden, ſchon etwas niedriger von Miſt ſeyn; denn die Menge von Miſt leiſtet nicht eben den Nutzen, den man ſich davon verſpricht. Der Miſt muß nur friſch und gut ſeyn und veſt getreten werden, daß er die Wärme lange behält.

9) Wenn der Miſt aufgebracht iſt, wird unter jedem Fenſter in der Mitten eine Grube von einem ſtarken Schuh tief und acht bis neun Zoll weit gemacht, welche man mit einem kleinen Stock bemerkt, mit Erde ausfüllt, und ſodann über das ganze Beet noch drey bis vier Zoll hoch Erde ſchüttet.

10) De Combe will, man ſoll über den friſchen Miſt einige Finger hoch kurzen Miſt ſchütten, damit die Wurzeln beſſer Art haben; Er giebt auch den Beeten acht Zoll hoch Erde.

11) Wenn nach einigen Tagen die Beete die gehörige Wärme haben, ſo ſcharret man die Erde größtentheils aus den Gruben heraus, daß ſolche ein ausgehöltes Becken vorſtellen. Alsdenn werden in jedes Becken vier Pflanzen ſolchergeſtalt geſetzt, daß die

Wurzeln kreuzweiſe in der Mitte gegen einander einſtehen, und ſo weit wie möglich vom Miſt entfernt bleiben, doch auch genugſam mit Erde bedeckt werden, weil ſonſt die Spitzen der Wurzeln leicht verſengt werden.

12) Man druckt die Erde gelind an, ſo, daß der Stamm bis über die Saamenblätter wieder bedeckt werde, und gießt etwas Waſſer daran, welches aber, wie bey den Melonen, ja lauh warm ſeyn, und nicht an den Stamm kommen muß.

13) Fällt heller Sonnenſchein ein, ſo müſſen die Fenſter die erſten drey Tage nach dem Verpflanzen in den Mittagsſtunden etwas bedeckt werden, bis die Pflanzen erſt wieder angewurzelt ſind.

14) So wie es wärmer wird, muß ihnen allgemählig mehr Luft gegeben werden, ſo viel es die Witterung erlaubt; abſonderlich wenn die Beete dampfen. Sie nehmen zwar eher etwas Feuchtigkeit an, doch muß das Begieſſen nicht anders als im höchſten Nothfall geſchehen.

§. 507.

Wenn die Gurken heran wachſen, erlauben ſie überall nicht, daß ſie beſchnitten werden, ſondern man muß ſie frey wachſen laſſen.

1) Die Gurken ſcheinen ihrer Natur nach keine kriechende, ſondern eine mehr über ſich in die Höhe wachſende Pflanze zu ſeyn, welche andere Pflanzen ſucht, an welchen ſie ſich mit ihren Gabeln ſchlingen und halten kann; Der Raum im Miſtbeet erlaubt aber nicht, ſie in die Höhe wachſen zu laſſen; ſondern wenn die Pflanzen den erſten Schuß etwa fünf bis ſechs Zoll hoch gethan haben, ſo biegt man ſie

vermittelſt eines kleinen Häckgen nieder, und zeigt einer jeden den Weg nach den vier Seiten des Beets, den ſie nehmen ſollen.

2) So wie die Pflanzen Nebenranken reiben, legt man ſie ſofort zurecht und häckelt ſie veſt, ſo daß das ganze Beet bedeckt wird.

3) Das Biegen muß mit Behutſamkeit geſchehen, daß nichts abgebrochen wird.

4) Wenn die Ranken einmal liegen, muß man ſie ſo wenig wie möglich rühren.

5) Will man die neuen Schüſſe zurecht legen, oder Unkraut ausjäten, muß es mit einer Vorſicht geſchehen, daß man mit der einen Hand die Blätter zurück biege, und mit der andern nachſuchen könne, ohne ein Blatt abzubrechen, oder die zarten Gefäſſe zu zerdrucken, indem der geringſte Schaden dem Wachsthum nachtheilig iſt.

6) Wenn die Pflanzen noch ſo ſtark wachſen, darf man nichts wegſchneiden.

7) Wäre es, daß die vier Pflanzen zu vielen Platz einnehmen, ſo kann man eine oder zwey davon ausziehen; dies muß aber geſchehen, ehe ſie ſich in einander verwickeln: denn es iſt ein irriges Vorurtheil, wenn man durch viele Ranken viele Früchte zu erlangen hofft: Zwo bis drey ordentlich geführte Ranken ſind gemeiniglich fruchtbarer, als vier oder fünf durch einander verwachſene. Wenn die Ranken den Kaſten zu ſehr anfüllen, und die Luft von den Früchten abhalten, ſetzen ſie weniger an, oder die Früchte fallen ab, oder ſie bleiben unvollkommen, oder ſie werden fleckigt.

§. 508.

§. 508.

Wenn die Pflanzen gehörige Art haben, pflegen ſich vier Wochen nach der letzten Verpflanzung die Früchte zu zeigen.

1) Das Beet muß aber ſtets durch nachheitzen in gleicher Wärme erhalten ſeyn, und in der Wartung nichts verſäumt werden, mithin die Witterung zu Hülfe kommen. Man kann ſodann von denen im November oder December angelegten Beeten im Anfange des Aprils ſchon brauchbare Gurken haben, und im May darf es nicht weiter daran fehlen.

2) Man darf die männliche Blüthe ihnen eben ſo wenig nehmen. (§. 488)

3) Wenn es erſt im May iſt, und die Ranken ſich über das ganze Beet ausgebreitet haben, hält man gut, ſie beregnen zu laſſen, oder bey trocknem Wetter mit einer Brauſe über und über zu beſprützen: Indem ſie nicht ſo groſſe Feinde von der Näſſe ſind, wie die Melonen.

4) Es muß das Begieſſen des Morgens ganz früh, oder den Abend ganz ſpät, und ja nicht bey heiſſem Sonnenſchein geſchehen.

5) Sollte die Erde unten zu feucht ſeyn, darf nicht begoſſen werden.

6) Das Abbrechen der Früchte geſchieht vorſichtig, daß keine Ranke abgeriſſen werde.

7) Wenn keine Nachtfröſte mehr kommen, gewöhnt man die Pflanzen allgemählig an die freye Luft, um die Fenſter ganz abnehmen, und auf andere Kaſten zu ſpäten Melonenbeeten gebrauchen zu können.

8) Ein Miſtbeet mit Gurken muß beynahe zwey Monat lang Früchte geben.

9) Wenn Früchte zeitig ſind, muß man ſie gleich abnehmen, ſie ziehen ſonſt den nachwachſenden die Nahrung weg, und laſſen ſich abgeſchnitten im kühlen lange verwahren.

§. 509.

3) Mit Anfang Meyes, wenn keine Nachtfröſte weiter zu befürchten ſind, ſetzt man die Gurken in freye Erde.

1) Man kann ſodann, wenn man Pflanzen vorräthig hat, ſolche hinaus ſetzen, und bis ſie etwas erhärten, mit Glocken bedecken.

2) Da aber nicht der Mühe belohnt, dazu Pflanzen zu ziehen, ſo ſteckt man die Kerne dahin gleich, wo die Pflanzen bleiben ſollen.

3) Man ſteckt ſie Reihenweiſe etwa zween gute Schuh aus einander nicht zu dick.

4) Sie werden entweder in eine kleine zu machende Rille gelegt, etwas vertieft, damit ſie etwas wärmer und feuchter liegen; oder aber auf einem kleinen gemachten Rücken, damit ſie luftiger ſtehen; jenes hält man in trocknen warmen; letzteres aber in kaltgründigen Boden beſſer.

5) Allemal müſſen die Kerne nur flach mit Erde bedeckt werden, weil ſie ſonſt leicht faulen und ſpäter keimen.

6) Man häuft ſie, wenn ſie heranwachſen, mit friſcher Erde an, und ſteckt in feuchten Gegenden kleine äſtige Reiſer darneben heraus, an welchen die Ranken ſich mit ihren Gabeln anhangen.

§. 510.

4) Man macht auch wol, um im freyen Felde geſchwindere und beſſere Früchte zu haben, blinde Miſtbeete dazu.

Man

Man gräbt alsdenn nur hie oder da Gruben; füllt ſolche mit Miſt; ſchüttet Erde überher; ſetzt auf jeden ſolchen Berg ein paar Pflanzen, und bedeckt ſie mit Glocken.

Oder aber, man zieht einen ordentlichen Graben drey Schuh weit, in beliebiger Länge; die Tiefe aber muß ſich darnach richten, nachdem der Boden trocken oder naß iſt. Dieſer Graben wird ungefehr anderthalb Schuh hoch mit Miſt angefüllt, und man hält gut, wenn dieſer ein paar Tage vorher auf einem Haufen gelegen, und ſich ſchon erhitzt hat: Alsdenn theilt man das Beet von drey Schuh zu drey Schuh ab, und ſteckt kleine Stöcker, um jeden wird ein Korb voll guter Miſterde geſchüttet, und das übrige mit der ausgeworfenen Erde ungefehr drey Zoll hoch bedeckt. Hierauf deckt man über einen jeden Haufen eine Glocke, bis das Beet nach ein paar Tagen erwärmt iſt, da man denn die Hügel mehr eben macht, in jeden ein paar Pflanzen ſetzt, angießt, und wieder mit den Glocken bedeckt. Wenn die Ranken unter den Glokken keinen weitern Platz haben, ſo legt man unter dieſe drey Steine oder Hölzer, damit die Ranken zwiſchen durch wachſen. Man legt ſie ſodann zurecht, und häckelt ſie veſt, daß ſie der Wind nicht aufhebe.

Iſt die Witterung gar kalt und naß, ſo bindet man Latten über das Beet her, und deckt Matten darüber.

Auf gleiche Weiſe kann man auch die Melonen, wenn man Pflanzen davon übrig hat, ins Freye ſetzen. Sie gerathen ſo bey heiſſen Sommern und trocknen Herbſten oft beſſer als auf Miſtbeeten; wie ſie denn in Ungarn, Italien, und andern warmen Ländern keine weitere Verpflegung überall bekommen. Ich erin-

erinnere mich, daß bey mir auf einem friſch angelegten Spargelfelde von ohngefehr eine Melonenpflanze von der weiſſen aſtracaniſchen Melone ſich zeigte, welche ich in einigen Jahren vorher nicht gebauet hatte; wovon alſo der Kern wenigſtens drey Jahr in der Erde gelegen haben muß; die Pflanze gab ohne weitere Wartung bey einem warmen trocknen Sommer Früchte von vortrefflichem Geſchmack.

§. 511.

Die Gurkenpflanzen ſind einer gewiſſen Krankheit unterworfen, daß ſie ſo, wie die Pfirſchen mit einem weiſſen Staube überzogen, und gleichſam gepudert werden, wovon die Blätter ſich zuſammen ziehen und einſchrumpeln, die Früchte aber ungeſtalt werden, und Flecken bekommen.

Wir faſſen im Deutſchen alle dergleichen bey den Pflanzen gewöhnliche Zufälle unter dem unbeſtimmten Namen, daß wir ſagen, der Mehlthau ſey darauf gefallen. Die Franzoſen nennen dies Uebel Le Meunier ou le Blanc, weil die neben einer Mühle in dem Mühlenſtaube ſtehende Pflanzen eben ſo ausſehen. Der Zufall iſt diejenige Krankheit, welche der Ritter Linne *in Phil. bot. p.* 243 Eryſiphe nennet, und die bey vielen Pflanzen gewöhnlich iſt; Sie entſteht aus einer Verkältung, und einer dadurch verurſachten plötzlichen Stockung in den Säften. Ich finde durch das Vergröſſerungsglas, daß der vermeintliche weiſſe Staub aus lauter kleinen, holen, in einander gewachſenen, Röhrgen, beſtehet, welche den Schwämmen oder Schimmel ähnlich ſind, und alſo ohne Zweifel die Wohnung von unmerklich kleinen Inſecten abgeben. Die Erfahrung zeigt auch überhaupt, daß, ſobald

ſobald die Säfte, es ſey bey Menſchen, Thieren oder Pflanzen verdorben worden, ſich gleich eine Art Ungeziefer anfindet und einniſtelt, da in dem geſunden Zuſtande keine Spur davon geweſen.

Die beſte Vorſicht gegen dies Uebel iſt alſo, daß man die Pflanzen vor Verkältung in Acht nimmt, und ſonderlich die getriebenen in gleicher Wärme unterhält. Man ſchneidet wol die ſchadhaften Blätter weg, dies hält aber die Fruchtbarkeit auf, indem ſie alsdenn erſt neues Laub treiben müſſen.

Schadhafte Früchte müſſen, ſobald man ſie wahrnimmt, abgebrochen werden, ſo treiben geſchwind andere. Eine fleckige Frucht ſchmeckt bitter, und taugt nicht zum Einmachen.

§. 512.

Unter allen eßbaren Früchten ſind die Gurken wol die einzigen, welche in ihrer Unvollkommenheit auf ſo mancherley Weiſe, theils roh, theils gekocht, theils auch eingemacht gegeſſen und zubereitet werden, und die man hingegen, wenn ſie ausgewachſen und reif ſind, zu nichts gebrauchen kann, ſondern wegwerfen muß.

Die jungen Früchte davon werden faſt von einem jeden geliebt, und ſtehen in allen Ländern in Achtung: Man braucht ſie an vielen Gerichten und Brühen, und richtet ſie auf ſehr vielerley Art zu. Am mehrſten zu verwundern iſt aber, daß wir die jungen rohen Früchte, wenn ſie geſchelt und in Scheiben geſchnitten worden, als einen Salat nicht allein eſſen mögen, ſondern ſogar einen beſondern Wohlſchmack darin finden, und ſie dazu geſund und kühlend, alſo denenjenigen, welche einen heiſſen Magen haben, zuträglich halten. Gurken-Salat.

Man hat zwoerley Arten die Gurken zum Salat zubereiten: Man legt ſie entweder, nachdem ſie geſchelt und in Scheiben geſchnitten worden, und einige Stunden geſtanden haben, auch mit Eßig begoſſen worden, zwiſchen zwey Teller oder Schüſſeln; preßt ſie, und läßt allen Saft ablaufen; Oder aber, man beſtreuet ſie ſtark mit Salz, läßt ſie etwas ſtehen, gießt Eßig über, rührt ſie wohl durch einander, läßt alsdenn nur den Eßig mit demjenigen, was er vom Saft ausgezogen hat, ablaufen, und bereitet ſie wie gewöhnlich mit Baumöl, Eßig und Pfeffer zum Salat; miſcht auch wol etwas gehackte feine Kräuter des herbes fines, als Dragun, Crithmum marinum oder Percepierrre, und Peterſilie darunter.

Man hielt vor dieſem den Saft eben ſchädlich und ſuchte ihn deswegen ſo viel möglich heraus zu preſſen: Nunmehro glaubt man, daß eben der Saft das geſundeſte ſey, und daß, wenn dieſer ausgepreßt werde, das zurückbleibende zähe Fleiſch hart und ſchwer zu verdauen ſey. Ja man verordnet gar den bloſſen friſch ausgepreßten Saft als eine Blutreinigung.

Am ſtärkſten werden die Gurken zum Einmachen gebraucht.

Eßig-Gurken. Die Früchte, ſo lange ſie noch ganz klein ſind, werden mit Eßig eingemacht: Man pflückt ſie ſo, daß etwas vom Stiel daran bleibt; reibt ſie zwiſchen zwey Tücher hin und her, daß das rauhe davon abgeht, ſpült ſie in kaltem Weineßig ab, läßt ſie auf einem Tuche etwas abtrocknen und eine Nacht liegen, daß ſie etwas welk werden: ſticht die gröſſern Früchte mit einem ſpitzen Stöckgen ein paar mal durch, und packt ſie ſchichtweiſe ordentlich in einen etwas weiten Steintopf, (Pot de grès) ſo daß man unten und zwiſchen

jedem

jedem Schicht Gurken eine dünne Schicht Kirſchblätter und Dill (Anethum) legt, auch wol einige Körner Pfeffer und ein paar Nelken in den Topf thut. Einige ſtreuen auch etwas weniges Salz dazwiſchen.

Zugleich läßt man guten Weineßig kochen, und gießt dieſen, wenn er erkaltet iſt, überher, bis alles bedeckt iſt.

Einige laſſen den Eßig in einem meßingern Gefäß kochen, damit die Gurken eine ſchöne grüne Farbe bekommen; Ja man kocht dieſe, wenn ſie nicht recht grün werden, noch wol einmal mit dem Eßig und etwas Gewürz darin auf; dies iſt aber der Geſundheit ſehr ſchädlich und gefährlich.

Man macht zuletzt ein rundes Küſſen in der Mitte des Topfs, füllt ſolches eines Meſſerrückens dick mit klein gemahlnem Senf aus, nehet es Rautenweiſe durch, und deckt es über die Gurken; dieſes hält die Gurken unter dem Eßig, verhütet den Schimmel, und giebt eine angenehme Schärfe.

Darauf wird der Topf mit doppeltem Leder zugebunden und an einen kühlen Ort hingeſetzt, ſo ſind die Gurken nach vierzehn Tagen eßbar.

Es iſt bey dieſer Gelegenheit einmal zur Regel anzumerken, daß man alles, was auf dieſe Art eingemacht werden ſoll, nicht in Waſſer abwaſchen darf; denn es zieht gleich Waſſertheile an ſich, nimmt den Eßig nicht ſo gut an, und ſchimmelt leicht. Man macht ſonſt auf gleiche Art in Gläſer die Champignons; Blätter von Portulak, von Dragun, oder von Crithmo marino (Percepierre) auch Blüthe von der indianiſchen Kreſſe, Trapœolum L. von Boragen, vom Genſter- oder Pfriemenkraute, Spartium ſcoparium L. ein; und miſcht ſolche im Winter unter den Salat.

Salat. Solche Eßiggurken heiſſen die Franzoſen Cornichons. Dieſe machen auch die jungen Früchte von Kapern auf gleiche Art ein, welche man denn Cornichons de Capres nennet.

Wenn die Früchte gröſſer, und beynahe ausgewachſen, doch noch inwendig voll ſind, ehe ſie eine Hölung und harte Kerne kriegen, werden ſie auf folgende Art mit Salz eingemacht.

Salz-Gurken. Man pflückt die Gurken bey trocknem klaren Wetter ohne Stiel. Reibt ſie mit einem Tuch fein ab, und läßt ſie eine Nacht ausgebreitet auf einem Tuch liegen. Andere legen ſie die Nacht in friſch Waſſer, welches nicht gut iſt.

Alsdenn muß man ſich auf kleine recht wohlverwahrte Fäßgen ſchicken, welche, wenn ſie neu ſind, wohl ausgelauget werden, auf den Boden legt man etwas Kirſch- und Weinblätter, und packt alsdenn die Gurken ſchichtweiſe ſo dicht es nur immer ſeyn kann, ohne ſie zu quetſchen: Zwiſchen jedem Schicht Gurken ſtreuet man Kirſchenblätter, etwas Dill und in kleinen Stücken geſchnittene junge Weinreben, auch etwas klein geſtoſſenen Weinſtein. Einige nehmen auch etwas weniges Allaun dazu, welcher aber überflüßig iſt; Man fährt damit fort, bis das Faß voll iſt, da es denn veſt zugeſchlagen wird.

Zugleich kocht man Waſſer mit Salz ab, etwas ſchärfer, wie es zu den Fiſchen gebraucht wird; Wenn es kalt iſt, ſchüttet man ein wenig Weineßig dazu; gießt es durch das Spundloch vermittelſt eines Trichters auf die Gurken; verſpundet ſie beſtens, und verpicht beyde Boden dicht, weil die Söhle die kleinſten Oeffnungen ſucht und leicht ablauft, welches ſehr

ſchädlich

ſchädlich iſt: Sollte ſie ja aber ablaufen, muß welche nachgegoſſen werden.

Man läßt die Fäſſer Anfangs in der Sonne oder in freyer Luft an einem warmen Ort liegen, und wendet ſie alle Tage einmal um; ſo gerathen die Gurken mit einem heftigen Brauſen in Gährung, und ſind, wenn dieſe vorbey iſt, nach vierzehn Tagen eßbar.

Der Weinſtein, der Saft aus den Weinreben, welche vielen Vorzug vor den Blättern haben, und der Eßig, geben den Gurken einen angenehmen ſäuerlichen Geſchmack, ſo, daß man kein Salz ſchmecken muß. Sie müſſen zugleich recht klar, und gleichſam durchſichtig, auch hart und veſt ſeyn, und ſich bis in den andern Sommer halten.

Sie werden auf dieſe Weiſe häufig in Halle und Sachſen eingemacht, und weit verfahren.

In England macht man auch die Gurken auf folgende Art als ein Atsjar oder Mengo ein, um davon an ſtarke Brühen zu geben: Man macht eine ſtarke Söhle von Salz und Waſſer bis ſie eben ein Ey trägt, kocht ſolche auf, thut die abgebrochenen und abgewiſchten völlig ausgewachſenen Gurken, wenn ſie bald reif werden wollen, in ein Gefäß, und gießt die Söhle ſiedend heiß darüber; Deckt ſie veſt zu, und läßt ſie bis des andern Tages ſtehen. Alsdenn wird die Söhle abgegoſſen, wieder aufgekocht und von neuen übergegeben, damit fährt man neun Tage fort. Denn öffnet man die Gurken an einer Seite, nimmt die Kerne heraus, und miſcht ferner zu einem Dutzend Gurken unter einander, acht Loth geſtoßnen Senfſaamen; Ingwer, langen Pfeffer, und Jamaica Pfeffer, (Myrtus pimento. §. 374. 64) von jedem vier Loth; macht ſolches mit Eßig zu einem Teig; Mengo.

legt hiernächſt in jede Gurke drey Köpfe Knoblauch und einen halben Löffel voll von dieſem Teig, bindet die Gurken zu, und packt ſie ordentlich in einen ſteinernen Topf; kocht darauf guten Weineßig mit etwas Knoblauch ab, und gebt ihn ſiedend heiß über die Gurken, daß ſolche über und über wohl bedeckt ſind. Wenn der Eßig kalt iſt, bindet man das Gefäß mit einer Blaſen zu.

Wenn man von einer ſolchen Gurke ein klein Stück abſchneidet, und an eine Brühe giebt, erhält dieſe davon einen merklichen ſtarken und heiſſen Geſchmack. Man macht auf ähnliche Art auch halb ausgewachſene Früchte von Melonen ein.

§. 513.

Zum Beſchluß muß hier noch einiger anderer, zu dieſem Geſchlecht der Gurken gerechneter, Gewächſe erwähnen, welche von geringern oder gar keinem Gebrauche ſind.

Es gehören nemlich noch zu dieſem Geſchlechte:

1) Cucumis Colocynthus L. oder Coloquinten *Blackw.* 441, dieſe ſind wegen ihres auſſerordentlich bittern Geſchmacks gar nicht zur Speiſe zu gebrauchen, ſondern nur zur Medicin. Die aufgetrockneten Früchte kommen aus dem Orient, und geben eine heftige Purganz. Man braucht ſie wol, um jemanden anzuführen, wenn man den Teller, das Brodt oder das Meſſer damit reibt, indem alles davon Gallen bitter ſchmeckt.

2) Cucumis Anguria L. Eine aus Jamaica kommende und im Wachsthum jenen ähnliche Pflanze, welche eine kleine, grünliche, kugelrunde, bunt geſtreifte, über und über mit feinen weichen Stacheln beſetzte

Frucht

Frucht hat; dieſe Stacheln unterſcheiden ſie am mehr⸗ſten von jenen. Man nennt ihre Frucht eßbar; vielleicht mag ſie es auch in heiſſen Gegenden ſeyn; bey mir iſt ſie ſonſt nichts weniger als eßbar. Die Pflanze wächſt leicht.

3) Cucumis prophetarum L. eine arabiſche Pflanze.

4) Cucumis trilobatus L. eine amerikaniſche Pflan⸗ze, und

5) Cucumis maderaſpatanus L. eine oſtindiſche Pflanze mit ganz kleiner Frucht.

Haben alle drey runde Früchte von keinem Ge⸗brauch.

6) Cucumis acutangulus L. eine oſtindiſche Pflanze.

7) Cucumis trifoliatus L. und

8) Cucumis pedatus L. ſind noch weniger bekannt, und ohne Nutzen.

Man hat auch noch 9) **Wilde Gurken oder Eſels⸗Gurken**, *Blackw.* 108. Momordica elaterium L. welche eine perennirende, tief in die Erde wachſende, Wurzel haben, und alle Jahr friſches Kraut treiben, doch bey uns, wenn ſie nicht warm ſtehen, im Winter bey hartem Froſt leicht verfrieren, ſonſt aber ſich weit und breit ausbreiten, indem die inwendig hole, und mit vielem Saft angefüllte, ey⸗runde Früchte die beſondere Eigenſchaft haben, daß ſich der Stiel leicht daraus löſet, und daß ſie ſodann mit einer ſtarken elaſtiſchen Kraft, den Saft und die Kerne einige Schritt weit wegſprützen; wodurch man einen andern anführen kann, dem man eine mit dem Stiel behutſam abgeſchnittene Frucht vorhält; denn ſo wie er den Stiel anfaßt, lößt ſich ſolcher, und aller Saft fliegt ihm ins Geſicht.

Vierzehnter Abſchnitt.
Von den Angurien.

§. 514.

Die Angurien oder Waſſermelonen Blackw. 157. gehören ſchon mit den folgenden Kürbſen unter ein Geſchlecht. Cucurbita Citrullus L. Engl. The Water Melon, or Citrul. Franz. Melon d'eau, *en Provence*, und von den Franzoſen in Amerika Paſteque oder Paſtaque; Holl. Water Meloen; Im Königreiche Hoval in Amerika Ponpon genannt.

Dieſe Pflanze iſt gleichſam das Mittel zwiſchen den Melonen und Kürbſen, und unterſcheidet ſich merklich in den groſſen, tief eingeſchnittenen Blättern. Die Früchte ſind ſehr groß, und können bis zum Gewicht von dreyßig Pfunden gelangen; ſie ſind rund, etwas platt gedruckt, glatt, von Farbe grün, etwas geſprenkelt und geſtreift.

Sie haben eine dicke Schelfe; ſehr wäßrichtes, loſes, ſüſſes, röthliches Fleiſch, und ſchwärzliche, groſſe, platte, eckigte Kerne.

Man achtet ſie in heiſſen Ländern wegen des kühlenden, erfriſchenden, angenehmen Saftes; Unſere Witterung iſt ihnen ſchon zu kalt, und ſie gelangen nicht mal in England und Holland zu ihrer Vollkommenheit, verdienen alſo nicht, daß ſie auf einem Miſtbeete, den beſſer zu Melonen anzuwenden Platz wegnehmen. Sie werden ſonſt eben wie die Melonen gewartet, wollen aber nicht beſchnitten ſeyn und mehr

Platz

Platz haben. Es darf alſo unter ein Fenſter nur eine Pflanze geſetzt werden, und wenn ſie unter dem Rahmen keinen Platz mehr hat, muß man ihn heben, und die Ranken unten weglaufen laſſen, ihnen auch umher friſche Erde geben. Einige Gärtner pflegen die Früchte, wenn ſie bald ihre Gröſſe erlangt haben, ganz in die Erde zu ſcharren, in der Meynung, daß ſie davon noch gröſſer werden ſollen; Es ſcheint aber ſchädlich, daß man dadurch die Sonnenſtralen ganz abhält. Man kann die Reife der Früchte faſt nicht anders als durch den Klang erkennen; ſie erhalten ſich aber viel länger als die Melonen.

Funfzehnter Abſchnitt.

Von den Kürbſen.

§. 515.

Die Kürbſe, Cucurbita L. unterſcheiden ſich am mehrſten in der Gröſſe der Blätter und Blumen von den Melonen. Sie breiten ſich auch mehr aus, und können Ranken von zwanzig und mehr Schuhen lang austreiben.

Sie theilen ſich auſſer denen vorigen, mit zu dieſem Geſchlecht gehörenden, Angurien in folgende Sorten.

1) **Die gemeinen Gartenkürbiſe.** Cucurbita Pepo L. engl. Pompion or Pumpkin; franz. Citrouille ou Potiron; holl. Pompœnen. Haben groſſe gelbe Blumen, und ſehr groſſe Früchte, welche ſich vornemlich in zwo Sorten unterſcheiden; die eine

hat länglichte, etwas weniges eckige, grün und gelb geſtreifte Früchte; die andere aber platt gedruckte, runde, glatte Früchte mit weiſſer Schale, beyde haben platte, weiſſe runde Kerne.

2) **Die Flaſchenkürbſe.** Cucurbita lagenaria, L. *Blackw.* T. 522 a & b. engl. The long Gourd; franz. Calebaſſe ou Flacôn; holl. Kalabaſſen. Haben weißlichte, wollichte Blätter, weiſſe groſſe Blumen, und Früchte mit einer harten Schelfe, welche gegen den Stiel wie eine Flaſche dünne zulaufen, und einen langen Hals haben, daher auch in Amerika ausgehölt und ſtatt der Flaſchen gebraucht werden.

Sie werden in England von dem gemeinen Mann gebauet und gegeſſen.

3) **Die Trompeten-Kürbiſe.** Cucurbita longa folio molli flore albo. *B. H.* II. 214. La Courge longue, *L'Ecole du P.* Haben eine dünne, lange Frucht, welche etwas gebogen iſt, und Gelegenheit zu der deutſchen Benennung gegeben hat. Es iſt dieſes vielleicht nur eine Spielart von der vorigen; wie denn Tournefort zehn Sorten angiebt. Dieſe und die vorigen haben lange, platte, graue, oben eckigte Kerne, welche länger als die von den erſten ſind.

4) **Die kleinen Kürbiſe, Pfeben.** Cucurbita verrucoſa L. engl. Warted-Gourd. An dieſen ſpielen die Früchte mit unendlichen Abwechſelungen: denn einige bleiben ganz klein wie ein kleiner Apfel; andere kriegen die Gröſſe einer groſſen Melone. Einige ſind rund, einige lang, einige platt gedruckt, einige haben gar einen Hals wie die Flaſchenkürbis. Einige ſind grün, andere bunt gefleckt, andere gelb, andere weiß. Einige ſind glatt, andere haben Reifen, andere

dere haben häufige und weit überſtehende Warzen. Sie kommen alle darin überein, daß ſie wenig Fleiſch und eine holzigte Schelfe haben. Man kann ſie alſo aushölen und zu allerley Gefäſſen gebrauchen.

Man ißt dieſe vornemlich in Amerika. Sie haben, wie die erſtern, weiſſe platte runde Kerne.

5) Schild-Peponen oder Kürbis. Cucurbita melopepo L. engl. Squash; franz. Les Bonnets des Prêtres ou l'Artichaut de Jeruſalem, *L'Ecole du P.* Dieſe werden in Nordamerika ſtark zur Speiſe gebauet, und ſollen ein wohlſchmeckendes Fleiſch haben.

Sie unterſcheiden ſich an der, verſchiedene merkliche Spitzen habenden, Frucht; welche zu denen Benennungen Anlas gegeben haben.

§. 516.

Bey uns ſind faſt allein die erſtern zur Speiſe gebräuchlich; die übrigen werden nur der Abwechſelung wegen gezogen.

Die gemeinen Garten-Kürbis ſind weniger weichlich, und bringen groſſe Früchte; die andern aber haben im Wohlſchmack nichts voraus, und erfordern doch mehr Wartung.

Ueberhaupt ſind alle Kürbiſe eine ſchlechte, platte, ſchwer in dem Magen liegende, nicht leicht zu verdauende, Speiſe; daher ſie gar nicht auf vornehme Tafeln kommen; Gleichwol geben ſie vor dem gemeinen Mann, welcher ſtärker arbeitet, ſchon eine nahrhafte Speiſe; und da ein Kürbis hinreicht, um eine groſſe Anzahl Menſchen zu ſättigen, ſo zieht man ſie gern zu Speiſung der Bedienten; um ſo mehr, da ſie keine weitere Wartung erfordern, als daß man die

Kerne im Mey in gute Erde ſteckt, und die Pflanzen wachſen läßt.

Wer ſicher ſeyn will, gute Früchte zu haben, und die zeitig reif werden, immaſſen der Froſt ſie ſonſt leicht überfällt, der ſteckt die Kerne wol, wenn er eine Ecke von den Miſtbeeten leer hat, darauf; oder man gräbt etwas Miſt in die Erde, wie bey den Melonen gelehrt worden.

Am beſten gerathen die Kürbis auf einem Erdhaufen, wenn man friſche Erde bereitet.

Roh kann man ſie nicht eſſen, ſondern das Fleiſch wird ausgeſchnitten und zerrieben, alsdenn mit Mandeln und Milch zu recht gemacht, und als ein Brey oder wie eine Suppe gegeſſen.

Das man ſie einmache, iſt mir nicht bekannt.

Eilfte Abtheilung.

Von den Nüſſen.

Erſter Abſchnitt.

Von nußartigen Früchten überhaupt.

§. 517.

Bisher haben wir vornemlich ſolche Früchte betrachtet, von denen das äuſſere den Kern umgebende Fleiſch mit zur Nahrung dienet, jetzt ſind noch diejenigen übrig, von denen blos der inwendige ſüſſe Kern gegeſſen wird; wir pflegen dergleichen Früchte überhaupt Nüſſe zu nennen. §. 5.

Die hieher gehörigen vornehmſten Früchte ſind:

1) Haſſelnüſſe. §. 518.

2) Wallnüſſe. §. 521.

3) Kaſtanien. §. 525.

4) Buchecker. §. 531.

5) Klappernüſſe. §. 532.

6) Piſtacien. §. 533.

7) Pignolen. §. 534.

8) Zirbelnüſſe.] §. 535.

9) Waſſernüſſe. §. 536.

Zweeter Abſchnitt.
Von den Haſelnüſſen.

§. 518.

1) Die Haſelnüſſe (§. 517) wachſen auf einer Staude, welche aber zu Zeiten die Gröſſe eines Baums erlangt, die Haſelſtaude, Corylus auellana L. genannt: engl. The Haſel; franz. Le Coudrier; holl. Haſelaer, of Haſenootenboom; ſchwed. Haſel.

Die Haſeln ſind oben ſchon unter den Heckenpflanzen erwehnt worden. S. 114. Sie wachſen geſchwind, und geben ein brauchbares Holz. Man hat verſchiedene Arten, welche zwar ſich in der Frucht merklich unterſcheiden, ſich auch durch die Frucht und Ableger fortpflanzen; aber doch nur als Varietäten angeſehen werden.

1) Wilde Haſeln. Corylus ſylueſtris B. P. ſcheint die rechte Stammart zu ſeyn, und iſt eigentlich diejenige, welche zu den Hecken genommen wird; Man findet bey uns ganze damit bedeckte kleine Berge. Die Früchte wachſen daran in groſſen dicken Trauben, ſo daß oft acht bis zehn Nüſſe an einander gewachſen ſind, welche einen gemeinſchaftlichen Stiel haben; ſelten aber ſämtlich zur Vollkommenheit kommen, und von denen zu Zeiten die mehrſten abortiren.

Die Nuß ſelber iſt mehrentheils rund, oft aber etwas länglicht, und ſodann oben etwas breiter, und fällt unten etwas ab; von Farbe bräunlicht, mit einer dicken Schale und kleinem Kerne. Die grüne,

ſie umgebende Bedeckung, Perianthium, ſchließt die Nuß bis auf die Hälfte ein, und iſt nicht tief eingeſchnitten, die Einſchnitte aber ſtehen von einander. Man nennet ſie daher Avellanæ caluæ, **Kahle Haſelnüſſe.**

2) **Gemeine Haſelnüſſe.** Corylus ſatiua fructu albo minore ſiue vulgaris B. P. *Blackw.* 293. The manurd Hazel-nut, engl. unterſcheiden ſich nicht viel von jenen. Die Nuß iſt etwas gröſſer und länger, oben ganz wenig zugeſpitzt, faſt oval, von beyden Seiten etwas zuſammengedruckt. Die grüne etwas tiefer eingeſchnittene Bedeckung, Perianthium lacerum, ſchließt die Nuß faſt bis an die Spitze ein. Die Schale iſt etwas dünner, und der Kern gröſſer als in den vorigen.

3) **Lamperts Nüſſe, Zeller Nüſſe.** Corylus ſtipulis oblongis obtuſis, ramis erectioribus, *Mill.* Corylus ſatiua fructu oblongo rubente, *B. P.* engl. The Filbert. Dieſe kann man meines Ermeſſens füglich zu einer beſondern Art machen. Denn die grüne Bedeckung beſteht nur aus einem Blatte, oder vielmehr aus einem holen oben ſpitz zugehenden, und die Nuß nicht allein ganz bedeckenden, ſondern auch über derſelben hervorſtehenden Cylinder, deſſen Rand nur wenig eingeſchnitten iſt. Man nennet ſie daher auch **Bartnüſſe.** Die Nuß iſt länglicht oval, geht oben ſpitz zu, iſt von Farbe etwas röthlicht, and an der Sitze gleichſam mit einer feinen Wolle bedeckt. Es wachſen ſelten mehr als zwo bis drey Nüſſe zuſammen. Die Schale iſt dünne, und der Kern oval. Es giebt aber von dieſen Lampertsnüſſen zwo Spielarten.

2)

a) Die rechten Lampertnüſſe haben einen, mit einer dunkelrothen Haut umgebenen Kern. Dieſe nennt man daher **rothe Lampertsnüſſe; Blutnüſſe**, oder auch **Rothe-Ruhr-Nüſſe**, weil ſie dieſe Krankheit veranlaſſen ſollen: franz. Des noiſettes rouges. Nux ſatiua rubra *B. H.* I. 269.

b) Die andern ſind ihnen völlig gleich, auſſer daß die Haut um den inwendigen Kern weiß iſt; dieſe heißt man daher **weiſſe Lampertsnüſſe**; Corylus ſatiua fructu oblongo rubente, pellicula alba tecto. *B. P.* Die grüne Bedeckung pflegt nicht ſo weit daran herauf zu gehen, wie an den rothen.

4) Die **Mandelnüſſe**. Avellanæ graciles oblongæ, *B. H.* I, 269. franz. Longuettes. Dieſe haben eine lange dünne zugeſpitzte kegelförmige Frucht mit einer gar dünnen hellbraunen Schale, und langen ſüſſen Kern, deſſen Geſchmack den Namen veranlaßt hat; die grüne nicht ſtark gefrenſelte Bekleidung umgiebt die Nuß groſſentheils, doch nicht ganz.

5) **Die groſſe Zeller Nüſſe.** Corylus ſatiua fructu rotundo maximo, *B. P.* The large Cob-nut engl. Sie führt den deutſchen Namen von einem bey Würzburg belegenen Kloſter; Man nennet aber in ſolcher Gegend auch die Lampertsnüſſe eben ſo. Dieſe Zeller Nüſſe ſind groß, rund, mehr platt als hoch, und oben platt gedruckt; die dünne Schale, welche ſich gemeiniglich oben an der Spitze ſelber öffnet, iſt braun und weiß geſtreift. Der Kern iſt ſehr groß und ſüß, mithin ſchmackhafter als in den übrigen. Weil er ſo vollſtändig iſt, daß er in der Schale keinen Raum hat, ſo veranlaßt er, daß ſie ſich oben öffnet.

Man nennt ſie auch wol **holländiſche** oder **ſpaniſche Nüſſe**: Avellana Lugdunenſis, *Camer.*

6) **Die groſſe lange Nüſſe, oder die lange ſpaniſche.** Corylus hiſpanica, fructu majore anguloſo, *Plukk. alm.* 121. The great Spaniſh-Nut, engl. Dies iſt die gröſte von allen; wenn ſie auf einen abgeſaugten Stamm an einer Mauer gezogen wird, ſo erreicht die Nuß die Länge von beynahe zween Zoll, und wird Daumens dick. Die dünne oben gemeiniglich eckige Schale bleibt mehr weißlicht, und wird ohngefehr bis auf die Hälfte von der grünen Decke eingeſchloſſen; Sie reift ſpäter als die übrigen; Der Kern iſt zwar von gutem Geſchmack, aber nicht ſo ſüß als die vorigen; füllt auch ſelten die Schale ganz aus. Die Gröſſe macht ſie am mehrſten geachtet.

7) **Die Baum Haſelnuß.** Corylus laceris perianthii pinnatifidis. Hannov. Anz. von 1753 S. 923. Dieſe wächſt zu einem Baum von anſehnlicher Höhe und dicken Schafte. Sie unterſcheidet ſich auch noch von den übrigen, daß ihre Früchte in groſſen Büſcheln zuſammen wachſen. Daher es vielleicht Corylus nucibus in racemum congeſtis B. P. 418 iſt; Die Frucht iſt beynahe Kugel rund, oben platt, und unten etwas ſpitziger, mit einer überaus dicken und harten Schale, und veſtem, vollen, ſüſſen, runden Kerne. Die grüne Bedeckung iſt beſonders fleiſchicht mit vielen wiederum gefrenſelten Einſchnitten, daher man dieſe vorzüglich Bartnüſſe heiſſen könnte.

Ich finde auch dieſe Art bey andern nicht hinlänglich beſchrieben; da ſie doch merkwürdig iſt, weil ſie einen ſchönen, anſehnlichen, geſchwind wachſenden, ſtark belaubten Baum giebt; daher ſich an Gängen und Alleen gut ſchickt; die andern treiben hingegen be-

beſtändig aus der Wurzel, und ſind nicht in die Höhe zu bringen.

8) **Die Byzantiniſche oder Conſtantinopolitaniſche Haſelnuß.** Corylus Colurna. L. Avellana byzantina B. H. I, 270. Dieſe erkennet der Ritter Linne ſelbſt für eine beſondere Gattung, weil die kleinen am Anfange an den Stielen der rechten Blätter zum Vorſchein kommende Nebenblättgen, ſtipulæ, ſchmal und zugeſpitzt, an den übrigen aber eyrund und ſtumpf ſind. Sie wächſt nur zu einer niedrigen Staude, wiewol Bauhinus auch eines gröſſern Baums gedenkt. Sie hat längliche Blätter; die grüne Bedeckung iſt auswendig rauh und tief gefrenſelt. Die Frucht iſt klein und gleicht den wilden Haſelnüſſen.

9) **Die amerikaniſche Haſelnuß.** Corylus virginiana; *Park.* Corylus nucleo rotundiori & duriori. *Gron.* 118. Dieſe kenne ich nicht weiter als aus des Rajus Beſchreibung; nemlich daß die Nüſſe klein, oben zugeſpitzt, mit ungleicher, höckrigter, harter, ſchwer zu öffnender Schale wären. Ich vermuthe faſt, daß es die Nr. 7 erwehnte Baumhaſelnuß ſey.

§. 519.

Alle Nüſſe kann man leicht durch Steckung der Kerne, oder auch durch Ausläufer an den Wurzeln vermehren, oder auch durch Ablegen und Pfropfen.

Man zieht die Ableger vor, weil ſolche beſſer tragen und beſſere Früchte geben ſollen. Es werden nemlich die Ausläufer an den Wurzeln oder die untern Zweige umgebogen und in friſche Erde gelegt, ſo ſchlagen ſie gleich Wurzeln. Man kann ſonſt die Ausläufer gemeiniglich gleich mit der Wurzel abſtoſſen.

Die

Die gepfropfeten und abgeſaugeten pflegen gröſſere Früchte zu tragen, man muß aber ſodann alle Ausläufer an der Wurzel jährlich wegnehmen.

§. 520.

Der Kern aus den Nüſſen wird roh gegeſſen; Man giebt ſie auch geſchelet, und wie die Kaſtanien mit braunen Zucker überzogen, auf die Tafel.

Wo häufig wilde Nüſſe wachſen, wird auch Oel daraus geſchlagen, welches von gutem Geſchmack iſt.

Wenn man Nüſſe aufheben will, müſſen ſie in der grünen Bedeckung gelaſſen, und in einem Keller auf den Boden in Sand gelegt werden. Iſt der Kern aber ſo trocken, daß die Haut ſich nicht mehr davon löſen läßt, ſo pflegt man die Kerne wol eine Nacht in Milch einzuweichen; Sie ſchmecken aber alsdenn nicht mehr ſo gut, und verurſachen leicht einen Huſten.

Am merkwürdigſten ſind die von jungen Haſelzweigen geſchnittene Wünſchelruthen. Ich habe deren bereits im zweyten Theile §. 779 Erwehnung gethan, und demjenigen, der mir ſolche zuverläßig zu gebrauchen Anweiſung geben würde, eine Belohnung von zwölf Ducaten verſprochen. Indem mir verſchiedene glaubhafte Erzählungen von den Wirkungen der Wünſchelruthen gemacht worden; Ich aber noch nicht ſo glücklich ſeyn, und einen Augenzeugen abgeben können, bey den Bergwerken aber ihr Gebrauch ganz verworfen wird.

Eines der neueſten Exempel führt der Ritter Linne in ſeiner Schoniſchen Reiſe S. 174 an. Da ein Baron Oxenſtierna ſeinen auf einer Wieſe vergrabenen Goldbeutel, den man nicht wieder finden können, mit der Wünſchelruthe entdeckt hat.

Ein ander Exempel iſt mir bekannt, da ein Bergmann, welcher auf ein altes Bergſchloß geführt worden, wo man gern Waſſer haben wollen, erſt vermittelſt ſeiner Wünſchelruthe angab, daß in einem voll Holz gepackten Keller Waſſer ſeyn müßte, und wie das Holz herausgeräumt worden, gleich weiter geſagt hat, daß ſich in der Ecke ein tiefer, in den Steinfels ausgehauener, aber zugeworfener Brunnen, und in demſelben allerley Metalle finden würden, welches ſich auch alles ſeiner Angabe nach richtig befunden hat, auſſer daß der Brunnen noch um einige Klafter tiefer befunden worden, als er ihn angegeben hatte. Da er doch auf ſolche Tiefe in einem, jederzeit verſchloſſenen, und mit Holz voll gepackt geweſenen Keller vorher keine Unterſuchungen anſtellen, noch weniger einen Erdbohrer anbringen können.

Dritter Abſchnitt.

Von Wallnüſſen.

§. 521.

Die Wallnüſſe (§. 517) wachſen auf einem eine anſehnliche Höhe erlangenden Baum, der Wallnuß- oder Welſcher Nußbaum genannt, *Blackw.* T. 247. engl. The Walnut-Tree; franz. Le Noiſetier; holl. Okker of groote Nooteboom; ſchwed. Hvalnötter.

Der Baum iſt nicht allein wegen ſeiner Nüſſe, ſondern auch wegen ſeines vortrefflichen Holzes ſehr geachtet, welches zu allerley Tiſchlerarbeit nützlich zu ge-

gebrauchen iſt. Er hat geſiederte Blätter, deren bey dem europäiſchen zwey Paar, und an der Spitze ein fünftes einzelnes an einem gemeinſchaftlichen Stiele ſitzen. Er bringt erſt männliche abfallende Blumen in Kätzgen, darauf folgen die Früchte, welche aus einer harten Nuß beſtehen, die mit einer dikken, glatten, grünen Schale umgeben iſt. Die Schale hat auswendig verſchiedene Furchen und Grübgen, und läßt ſich in zwo gleiche Kalbkugeln theilen; der darin enthaltene ſüſſe Kern von angenehmen Geſchmack iſt von ungleicher Oberfläche, und hat unten vier Spitzen, oben in der Spitze aber ſitzt der kleine Keim. Zwiſchen den vier Spitzen des Kerns erhebt ſich das inwendige holzige der Schale, welches man den Sattel nennet.

§. 522.

Wir haben verſchiedene Arten von Wallnüſſen, und können ſie überhaupt am beſten eintheilen in die Europäiſchen und Amerikaniſchen.

1) Alle Europäiſche betrachtet der Ritter Linne als eine Art, Juglans regia. Die Gärtner unterſcheiden aber folgende Abarten, welche man durch Kerne fortpflanzt, ſo daß ſie beſtändig ſind.

I. Steinnüſſe. Juglans putamine duriſſimo. T. holl. Trosnooten. Dieſes iſt gleichſam die wilde Sorte, wovon die Frucht am wenigſten zu nutzen iſt, indem ſie nur klein bleiben, und eine dicke Schale, anbey einen kleinen, weniger ſchmackhaften, ſchwer auszumachenden Kern haben, den man, ſo zu reden, ausgrübeln muß; daher ſie auch Grübelnüſſe genannt werden. Der Baum von dieſen iſt am dauerhafteſten, und giebt ein gutes veſtes Holz.

2) **Gemeine Wallnüſſe.** Juglans ſ. Nux regia vulgaris, *B. P.* engl. The common Walnut; holl. Keulſe-nooten.

Dieſe haben eine, mehrentheils kugelrunde, etwas länglichte, Frucht, und eine zwar harte, aber doch nicht gar dicke Schale. Dieſe Sorte trifft man gemeiniglich an.

3) **Dünnſchalichte Wallnüſſe.** Juglans fructu tenero & fragili putamine, *B. P.* Nux juglans molluſca, *Dalech.* engl. The thinſhell'd Walnut; holl. Kraeibekjens.

Dieſe haben eine gar dünne und leicht zu zerdruckende Schale, ſo, daß ſolche wol an der Spitze eine Oeffnung hat. Sie ſind weichlicher, und kaum ſo ſchmackhaft wie die vorigen.

4) **Roß- oder Pferdenüſſe.** Juglans fructu maximo, ſeu caballina, *B.* engl. The french Walnut; holl. Dubbelte Nooten.

An dieſen werden die Früchte wie eine Kindesfauſt groß; Sie wachſen aber nur in der Schale; Der Kern iſt kaum ſo groß als in den vorigen, und mehr wäßricht. Dieſe Art giebt die größten Bäume, welche am geſchwindeſten wachſen, aber auch leicht von der Kälte Schaden nehmen, mithin eben nicht das beſte Holz geben.

5) **Blutnüſſe.** Deren Kerne, gleich den Lampertsnüſſen, (§. 518) mit einer Haut von röthlicher oder vielmehr Pfirſchblüt-Farbe umgeben ſind.

6) **Doppelte Wallnüſſe.** Juglans bifera *B. P.* The double Walnut, welche doppelt tragen ſoll.

7) **Die ſpäte Wallnuß.** Juglans fructu ſerotino, *B. P.* engl. The late ripe Walnut.

Dieſe

Dieſe kommt ſpäter als die andern, und iſt daher vom wenigſten Gebrauch.

II. Von den amerikaniſchen Wallnüſſen ſind ſeit zwanzig Jahren eine groſſe Anzahl von Abarten und Sorten bekannt geworden. Sie unterſcheiden ſich vornemlich in die Schwarze- und Hickery-Wallnüſſe; an jenen iſt die Nuß auswendig ſchwarz, und an dieſen weiß; Von jeden giebt es mehrerley Arten, welche ſich aber, eben wie die europäiſchen, nur vornemlich in der Form der Frucht unterſcheiden, und welche hier eine jede beſonders kentlich zu machen, um ſo überflüßiger ſeyn würde, da die Früchte wegen der harten Schale und kleinen Kerns zum Eſſen nicht gut zu gebrauchen ſind. Ich will alſo vornemlich diejenigen hier anführen, welche Miller als beſondere Arten erkennet, nemlich

a) Von den ſchwarzen Wallnüſſen.

1) Juglans foliis cordato lanceolatis inferne nervoſis pediculis foliorum pubeſcentibus; engl. Black virginia Walnut, with an oblong fruit, very duply furrowed. Juglans nigra L.

Dieſe hat eine groſſe, länglichte, in das birnförmige fallende Frucht, mit einer dicken, ſcharfen, krauſen, beſonders tief ausgegrabenen Schale; welche einem recht krauſen Hirſchgeweihe gleichet, und ſcharf iſt. Die ganze Frucht iſt von auſſen gröſſer, als die europäiſchen, der Kern aber iſt viel kleiner, und läßt ſich, da der Sattel ſehr hart und holzigt iſt, nicht leicht herausmachen, ſonſt iſt der Geſchmack ſüß und angenehm.

Der Baum wächſt geſchwind, und verträgt unſere ſtrenge Winter beſſer als unſere gemeinen Wallnüſſe, welche bey ſtrengen Wintern leicht bis an die

Wurzeln abſterben und verfrieren. Das Holz von dieſer Art iſt braun und brauchbar, wird alſo in Engelland viel verarbeitet.

An dieſer ſitzen gemeiniglich ſieben bis acht paar Blätgens an einem Stiel, welche ſchmaler, länglichter, und mehr zugeſpitzt ſind, als an den unſrigen; an denen die Blätter mehr ſtumpf und oval ſind, ſonderlich das einzelne an der Spitze.

2) Juglans foliis lanceolatis acute ſerratis, intermediis majoribus, *Mill.* Nux juglans virginiana major, fructu rotundo, cortice craſſo ſulcato, tuberculis exaſperato nigro, *Plukn.* Alm. 254. engl. The black virginian Walnut. Juglans cinerea L.

Dieſer Baum wächſt nicht ſo hoch und ſtark als der vorige, die Borke iſt mehr glatt und weiſſer. An dem gemeinſchaftlichen Stiele ſitzen nur fünf bis höchſtens ſechs Paar Blätter. Sie ſind etwas länger, am Rande herum ſchärfer eingeſchnitten, und der eine Lappen iſt etwas gröſſer: Die Nuß iſt nicht ſo lang als die vorige, aber faſt dicker und beynahe kugelrund; endiget ſich doch oben in eine Spitze; die Schale iſt ſchwarz und mehr glatt, als die unſrigen, und hat nur einen kleinen, ſonſt wohlſchmeckenden Kern.

Ich habe die Früchte aus Amerika auch unter dem Namen White Walnut, der weiſſen Wallnuß erhalten, und vermuthe, daß die Juglans alba fructu ovato compreſſo profunde inſculpto duriſſimo, cavitate intus minima, plerumque apyrena, *Clayt.* beym *Gronouio* p. 190 eben dieſe ſey; wiewol man die folgenden eigentlich weiſſe Wallnüſſe zu nennen pflegt.

Die Stämme von dieſen Wallnüſſen haben in Amerika nicht über einen Schuh im Durchſchnitt, und faulen leicht inwendig an, oder geben geſpaltene Bretter; das Holz iſt ſonſt ſchwarzbraun.

b) **Von den Hickery oder weiſſen Wallnüſſen.**

3) Juglans foliis lanceolatis ſerratis, exterioribus latioribus, *Mill.* engl. White virginian Walnut, or Hickery nut. Nux juglans virginiana, foliis vulgari ſimilibus, fructu ſubrotundo cortice duriore læui, *Plukn. alm.* 254. Juglans alba L.

Dieſe wächſt gleich den vorigen häufig in Nordamerika, und giebt einen ſchönen groſſen Baum, auch ein brauchbares Holz. An dem gemeinſchaftlichen Stiele ſitzen gemeiniglich nur zwey Paar kleine Blättgen, und das oberſte einzelne hat faſt keinen Stiel. Der eine Lappen an den Blättgen iſt breiter als der andere. Das Laub iſt von ſchöner lichtgrüner Farbe.

Die Frucht gleicht in der Form unſern gemeinen Wallnüſſen, iſt aber kleiner, glatter, und auſſen weißlicht von Farbe, hat alſo faſt die Geſtalt einer Muſcaten Nuß.

Ein Freund von mir freuete ſich ſehr, daß ihm aus Holland ein wilder Muſcatennußbaum als eine Seltenheit geſchickt wäre; wie ihn unterſuchte, fand bald, daß es dieſe Hickerynuß war.

Der inwendige Kern iſt ſüß, aber gar zu klein, und mühſam auszumachen.

4) Juglans foliis cuneiformibus ſerratis, exterioribus majoribus; engl. White Walnut with a ſmaller fruit, and a ſmooth bark, *Mill.* Nux juglans virginiana alba minor, fructu nucis mochatæ ſimili, cor-

tice glabro, ſummo faſtigio veluti in aculeum producto, *Plukn. alm.* 254. Tab. 309. f. 2. Juglans alba fructu minori, cortice glabro, *Clayt. gron.* 118.

Von dieſer habe ich die Früchte aus Amerika unter dem Namen von Pignuts erhalten. Die Schale davon theilt ſich in vier Theile; in der äuſſern Geſtalt kommen die Früchte den vorigen ähnlich, haben aber eine ſehr harte Schale, und ſind mehr länglicht. An dem gemeinſchaftlichen Stiele ſitzen nur zwey Paar Blättgen, daher der Ritter Linne dieſe nur als eine Varietät von voriger anſieht.

5) Juglans foliolis lanceolatis ſerratis glabris ſubæqualibus, *Mill.* in Amerika Shagbark genannt. Juglans fructu ouato compreſſo, nucleo dulci, cortice ſquamoſo, *Clayt.*

Dieſe wächſt nebſt den vorigen, aber nicht zu einem ſo hohen Baum; an dem gemeinſchaftlichen Stiel ſitzen drey Paar Blättgen, welche ſich in eine lange Spitze endigen.

Die Nüſſe, welche ich von dieſen aus Amerika unter dem Namen Shillbark Hickery erhalten habe, waren eckicht, gingen oben länglicht oval ſpitz zu, und hatten unten eine weit hervorſtehende Spitze. Die Borke des Baums iſt ſchuppicht, und dadurch unterſcheidet er ſich am mehrſten.

Auſſer dieſen habe noch folgende Sorten von Nüſſen aus Amerika erhalten; wovon die Früchte merklich zu unterſcheiden waren; Ich kenne aber ihren Wachsthum noch nicht genugſam, und finde ſie bey andern nicht beſchrieben.

6) Balſamic Hickery-nut.

Die Früchte ſind etwas kleiner als die von der dritten; eckicht, oben breit und platt gedruckt, mit einer

kleinen

kleinen vorſtehenden Spitze; unten fallen ſie ſpitzer in das Eyrunde.

7) Smalltwiged ſweet Hickery.

Iſt vermuthlich Juglans alba procerior fructu minimo, putamine teneriore, pinnis foliorum minoribus, *Clayt.*

Die Nüſſe ſind klein, faſt kugelrund, glatt, haben aber unten eine vorſtehende Spitze in Geſtalt eines kleinen Stiels wie die fünfte Art.

Nach den amerikaniſchen Beſchreibungen wächſt dieſe Art mit ſchmalen ſpitzigen Blättern gleich den Weiden an Bächen und im niedrigen Landen. Sie ſollen ein zähes Holz und rothes Harz haben.

8) Rough leaved Hickery ſheled.

Die Frucht iſt eckicht, länglicht, und gehet, wie die fünfte, oben ſpitz zu, hat aber unten nicht die vorſtehende Spitze.

9) Noch ſind mir Nüſſe aus Canada über Frankreich unter dem Namen von Paccanes oder Pacanier zugeſandt worden, welche oval waren, in der Grösſe und Form ohngefehr von einer Mandel.

Ich vermuthe faſt, daß ſolche von des Ritter Linne Juglans baccata geweſen, an welcher nur drey Blättgen an einem Stiele ſitzen; Die Nüſſe haben aber bey mir nicht gekeimt. Dieſe Art wächſt in Jamaika, und iſt weichlicher als die vorigen.

§. 523.

Alle dieſe beſchriebene nordamerikaniſche Wallnüſſe kommen im Wachsthum und ihrer Natur nach ſehr mit den europäiſchen überein, wollen auch auf die nemliche Art gewartet und verpfleget ſeyn.

Man kann die Wallnüſſe nicht anders als durch Steckung der Nüſſe fortpflanzen. Dieſe werden im October reif; Man ſammlet ſie, hebt ſie den Winter über in trocknem Sande oder Erde auf, und ſteckt ſie im Anfange des Frühjahrs auf ein zubereitetes Beet in Reihen zween Schuh weit aus einander, und läßt zwiſchen den Nüſſen einer Hand oder Spanne breit platz.

Kann man die Nüſſe dahin ſtecken, wo die Bäume ſtehen bleiben ſollen, iſt es zu Beförderung des Wachsthums deſto beſſer. Steckt man aber die Nüſſe erſt in Baumſchulen, ſo ſoll man die Stämme in den erſten Jahren ſobald möglich verſetzen. Bey dem Verſetzen muß man ſich in Acht nehmen, daß die Wurzeln und Zweige nicht beſchädiget werden, wie ſie denn nicht vertragen, daß man daran ſchneide. Denn die jungen Zweige und Wurzeln ſind inwendig hohl, die in die Hölung ziehende Luft macht eine tiefe trockne Stelle; zieht ſich nun vollends in die Wunde Feuchtigkeit, ſo fault das ſchwammigte Holz leicht an, die Wunde heilt nie wieder zu, und der ganze Stamm verdirbt oder leidet Schaden.

Iſt ja ein Zweig abzunehmen, ſo muß es geſchehen, weil er noch klein iſt, und gegen Ende des Sommers, auch ſo nahe als möglich an dem Stamm, ſo überzieht ſich die Wunde noch vor dem Winter wieder, wenn der Stamm ein friſches Wachsthum hat. Läßt man aber am Stamm einen Stümpel, ſo trocknet er bis in den Stamm, und erweckt ſicher eine Fäulniß.

Man räth, daß man bey dem Verpflanzen der jungen Stämme unter der Hauptwurzel einen breiten Stein legen ſoll, um dieſe zu hindern, daß ſie nicht

gerade

gerade unter ſich gehen könne, ſondern mehr zur Seite treiben müſſe. Man will dadurch befördern, daß die Bäume mehrere und beſſere Früchte tragen ſollen: Sie werden aber, wenn die Wurzeln in dem Wachsthum geſtöhrt werden, auch weniger ins Holz und einen kurzen Stamm treiben; da wir doch die Nußbäume nicht allein der Früchte, ſondern vorzüglich des ſchönen Holzes wegen Urſache haben zu ziehen. Ich habe geſehen, daß man in einer Forſt auch bey Eichbäumen das Unterlegen der Steine unter den Wurzeln verſuchte; der Erfolg aber zeigte, daß es widerſprechend ſey, bey einem Baum, den man des Holzes wegen zieht, einen Handgriff zu gebrauchen, der eben dem Wachsthum hindert.

Ein anderer eben ſo wenig nachzuahmender Vortheil iſt, daß man, um dünnſchaligte Früchte zu haben, bey Steckung der Nüſſe den inwendigen Kern behutſam aus der harten Schale herausnehmen, damit ihm die Näſſe weniger ſchade, mit Papier umwickeln, und ſo ſtecken ſolle. Das Papier wird noch eher ſchädlich ſeyn, als Vortheil ſtiften, weil ſich mehrere Näſſe darin verſammlet, und deſto eher die Fäulniß befördert.

Bey Verſetzung der jungen Stämme iſt gut, ſolche nahe bey einander zu pflanzen, damit man, weil ſie bald zu tragen pflegen, diejenigen Stämme, welche ſchlechte kleine Früchte bringen, wegnehmen kann, und der Platz doch beſetzt bleibe: Sonſt iſt beſſer, und die Bäume tragen ſtärker, wenn ſie einzeln und luftig ſtehen; wie man denn auch die Bäume, da ſie eine breite dichte Krone machen, nicht gern dahin ſetzt, wo ihr Schatten ſchaden kann.

Sie erfordern einen guten, nicht zu naſſen Boden, wachſen ſonſt im Sande ſo gut als in leimigter oder fetter Erde, oder auch in einem ſteinigten oder kieſigten Boden, wenn die Wurzeln nur tief genug unter ſich wachſen und genugſame Nahrung finden können, welche allenfalls durch die Ritzen von Steinfelſen dringen. An Anhöhen, wo ſie etwas Schutz, ſonderlich gegen die ſtrengen Winde haben, und wo das Waſſer beſſer abzieht, pflegen ſie am beſten fortzukommen, da ſonſt bey etwas ſtrengen Froſt wenigſtens die äuſſern Zweige leicht zu verfrieren pflegen.

In fetten Boden wachſen die Bäume zwar ſchneller, verfrieren aber auch eher, und das Holz iſt ſchwammigt, weich, und weißlicht, mithin weniger brauchbar; in magern Erdreich wird es dichter, glänzender, ſchwärzer und mehr gemaſert.

Zur Verpflanzung hält man den Herbſt am beſten, wenn das Laub eben abfällt: in ſehr trocknem oder gar feuchten Boden dürfte aber doch wol beſſer ſeyn, dazu wie zu den mehrſten übrigen Bäumen den Februarius oder Merz zu wählen.

Sie brauchen weiter gar keine Wartung; Ich habe alſo ſchon in den Hannoverſchen Anzeigen von 1753 S. 923 meinen Landesleuten angerathen, mehrern Fleiß auf Anziehung dieſes Baums zu verwenden.

Es iſt eine alte Tradition, daß der Wallnußbaum beſſer trage, wenn man ihn zur Zeit, wenn die Früchte reif ſind, ſtark ſchlage; Es muß denn doch aus der angeführten Urſache ſo geſchehen, daß keine Hauptzweige beſchädiget werden.

Wer ſich Hausrath von Wallnußholz machen läßt, hüte ſich, daß dazu kein Holz von verfrornen Stämmen genommen werde; Ich habe aus eigener Erfahrung,

rung, daß die Würmer ſolches in wenig Jahren verzehren.

§. 524.

Wir nutzen die Früchte von dieſen Wallnüſſen auf verſchiedene Art.

Wenn ſie gleich grün, ehe die inwendige Schale hart wird, eingemacht werden, hält man ſie ſehr geſund und magenſtärkend.

Man pflückt die Früchte ohngefehr um Johannis, wenn ſie bald ausgewachſen ſind, ehe das inwendige hart wird; ſchneidet oben und unten ein klein wenig von der Schale weg, und durchſticht ſie zwey oder dreymal. Denn läßt man ſie zwölf Tage lang in friſchem Waſſer liegen, welches täglich zweymal erneuert wird. Hierauf wirft man ſie in ſiedend Waſſer, worin ein wenig Salz zergangen iſt, darin müſſen ſie drey bis vier Sud langſam thun; Hiernächſt werden ſie herausgenommen, und abermal in kalt Waſſer geworfen. Wenn man findet, daß ſie weich genug ſind, werden ſie auf einen alten Tuch ausgebreitet, und abgewiſcht, ſo daß ſich die öbere dünne Haut ablöſet; da man denn in jede Nuß ein paar klein gebrochene Stücke von Zimmet, und in Striemen geſchnittene eingemachte Succade, auch wol eine Gewürznelke ſteckt, und ſie damit gleichſam beſpicket. Grüne Wallnüſſe einzumachen.

Hierauf läutert man zu ein Pfund Nüſſen ohngefehr fünfviertel Pfund Zucker, oder zu hundert Nüſſen zwey Pfund; wenn er ſpinnet, ſchüttet man die Nüſſe hinein, und läßt ſie langſam darin eben aufſieden, ſo daß man das Gefäß von Zeit zu Zeit etwas vom Feuer zurück zieht. Wenn ſie erkaltet ſind, bleiben ſie bis den andern Tag im Zucker ſtehen, da

denn der Zucker allein nachmals aufgekocht und kalt wieder übergegeben wird; wenn dieſes drey oder viermal wiederholt worden, und der Zucker dick genug bleibt, hebt man ſie, wie gewöhnlich, in Gläſern oder ſteinernen Gefäſſen auf. Für einen ſchwachen Magen iſt es geſund, morgens vor dem Eſſen eine oder zwo von dieſen Nüſſen zu eſſen.

Weiſſe Wallnüſſe. Man ſchelet auch wol die grüne Schale bis auf das Weiſſe von den Nüſſen ab, wirft ſie erſt in kalt Waſſer, und läßt ſie ein paar Tage darin ſtehen, kocht ſie darauf langſam in halb Wein und halb Waſſer, bis ſie, wenn man mit einer Nadel hineinſticht, davon fallen. Nachdem ſie auf einem Tuche erkaltet und abgetrocknet, werden ſie wie die vorigen geſpickt; zu einem Pfund Nüſſe läutert man ſo ſchwer Zucker, und kocht ſie darin ſo lange langſam, bis ſie wieder von einer Nadel fallen. Denn werden ſie aus dem Zucker genommen, und wenn ſie erkaltet, in ein Gefäß gepackt. Wenn der Zucker nachgekocht und genugſam verdickt worden, wird er kalt übergegoſſen. Sollte er nach einigen Tagen dünne werden, wird er aufgekocht.

Wallnußextract. Nachfolgender Wallnußextract iſt gut, um ihn an braune Eſſen und Ragouts zu gebrauchen, denen er einen angenehmen Geſchmack giebt, wenn man einen Löffel voll dazu nimmt; wobey weiters Gewürz erſpart wird.

Nehmet ein Schock Wallnüſſe, wenn ſie zum Einmachen zeitig ſind, ſchüttet ſie in heiß Waſſer bis die äuſſere Haut abgehet; Nachdem ſolche mit einem Tuch abgewiſcht worden, ſchneidet man die Nüſſe in lauter dünne Scheiben. Gebt dazu 1 Loth Nelken, 2 Loth Pfeffer, ein halb Loth Muſcatenblumen, 4

Loth gelben und ſo viel braunen Senfſaamen; Eine Stange Marrettig in kleinen Würfeln geſchnitten; etwas klein gehacktes Knoblauch; eine gute Handvoll Salz; eine Handvoll Lorbeerblätter. Dieſes wird mit den Nußſcheiben durch einander gemiſcht, und in ein groß Glas gegeben. Alsdenn läßt man drey Quartier Weineßig aufkochen, und giebt ſolchen, wenn er erkaltet, überher; bindet das Gefäß mit einer ſtarken Blaſe veſt zu, und läßt es vierzehn Tage bis drey Wochen in der Sonne ſtehen.

Wenn man ohngefehr die Hälfte des Wallnußeßigs verbraucht hat, kocht man ein Quartier friſchen Eßig auf, und ſchüttet ihn, wenn er kalt iſt, hinzu; dies kann ein paar mal wiederholt werden, und man kann mehrere Jahre davon gebrauchen, ohne friſchen Extract zu machen. Die Brühen erhalten davon eine angenehme Schärfe, welche der Geſundheit nicht nachtheilig iſt.

Man macht auch von den Nüſſen eine Suppe; der abgeſchelte Kern wird klein gehackt, und mit Milch, Roſenwaſſer, Zucker und Zimmet gekocht; alsdenn giebt man geröſtete Scheiben von Semmeln hinein. *Nußſuppe.*

Wenn die Nüſſe alt werden, trocknet der Kern ein, die ihn umgebende Haut ſetzt ſich veſt an, und läßt ſich nicht mehr abſchelen; alsdenn wird der Kern ölicht, und erhält einen ſcharfen ranzigten Geſchmack, macht auch den Hals rauh, und iſt der Geſundheit nachtheilig; Um nun die Nüſſe lange friſch zu behalten, werden ſie, wenn ſie reif ſind, mit der grünen Schale ſchichtweiſe in ein Faß gepackt, worin etwas Sand geſchüttet worden; jedes Schicht wird mit *Nüſſe friſch zu verwahren.*

Salz.

Salzwaſſer beſprengt, und wieder mit Sand bedeckt; Alsdenn wird das Faß veſt zugemacht, und an einen trocknen Ort geſetzt.

Man pflegt auch wol die ausgemachten Kerne, wenn ſie etwas trocken ſind, erſt einige Stunden in Milch zu weichen, und hierauf in Salzwaſſer ſtehen zu laſſen, bis ſie aufquellen und die Haut ablöſen laſſen; Sie erhalten aber nie den friſchen Geſchmack wieder.

Das unangenehmſte iſt, wenn man die Wallnüſſe ißt, daß ſie die Finger ſtark färben; etwas hilft dagegen, wenn man die Finger mit Birnſchalen reibt. Man färbt mit der grünen Schale gelb auch braun.

Mittel wieder den kalten Brand.

Es wird als ein bewährt Mittel wider den kalten Brand ausgegeben, wenn man den ſogenannten Sattel oder das inwendige Harte aus einer Nuß mit Eßig einnehme, und ſolches alle zwölf Stunde wiederhole: Ich habe aber Verſuche damit zu machen, keine Gelegenheit gehabt.

Wenn die den Pflanzen nachtheilige Regenwürmer, Lumbrici terreſtres, ſich zu ſehr an einem Orte vermehren, ſoll man ſie aus der Erden locken, wenn man Waſſer überher gießt, worin von den Wallnußſchalen gekocht worden.

Wie man denn auch die Maulwürfe vertreiben will, wenn man in ihre Röhren Nüſſe leget, welche mit Schierling, Cicuta viroſa, *L.* gekocht worden.

Vierter

Vierter Abſchnitt.
Von Kaſtanien und Büchen.

§. 525.

Man machte ehedem von Kaſtanien und Büchen zwey beſondere Geſchlechter; nachdem aber der Reformator der Kräuterkunde der Ritter Linne ihre genaue Uebereinſtimmung bemerkt hat, ſo werden jetzt beyde unter dem Geſchlechte von Fagus begriffen.

Sie kommen beyde darin überein, daß ſie an dem nemlichen Baum beſondere männliche Blumen in Kätzgen bringen; die Frucht aber beſteht aus einer Nuß, welche mit einer, auswendig glatten, inwendig aber rauhen, Schale umgeben iſt, und von einer andern Decke anfangs eingeſchloſſen wird; dieſe iſt auswendig ſtachlicht, und theilt ſich in vier Blätter, da denn die Nüſſe herausfallen.

Sie unterſcheiden ſich aber vornemlich dadurch; die Kaſtanien, Fagus caſtanea L. haben die männliche Blüthe an einem langen walzenförmigen Strauſſe, und an den Büchen, Fagus ſylvatica L. ſind ſie in einer runden Kugel zuſammen gewachſen; Bey dieſen ſind die Kapſeln von der Frucht nur mit kurzen, einzelnen, weichen Stacheln bedeckt, und enthalten zwo dreyeckichte, oben ſpitz zugehende Nüſſe. Die Kapſeln der Kaſtanien ſind mit vielen ſtechenden längern Stacheln beſetzt, und die Nuß endiget ſich oben in einer langen, einem Quaſte ähnlichen Spitze.

§. 526.

Unſer europäiſcher Kaſtanien- oder Käſtenbaum, *Blackw.* T. 330. Fagus Caſtanea L. engl. The Cheſtnut Tree; franz. Le Chataignier; holl. Karſtanjens-boom, wächſt zu einem anſehnlichen, nutzbares Holz gebenden, Baum.

Der Baum wächſt gerade, und zu einer anſehnlichen Höhe, und iſt wegen ſeines groſſen, glänzenden, ausgezackten Laubes von ſchöner grüner Farbe, welches, ſo viel ich bemerkt habe, von keinen Inſecten beſchädiget wird, einer der ſchönſten unter den europäiſchen Bäumen, welcher leicht und geſchwind wächſt, und unſere Witterung ſchon verträgt, ſonderlich wenn er an der Nordſeite im Schutz ſtehet.

Ich habe in einem Walde am Abhange eines Berges gegen Norden zwiſchen den Eichen eine Menge Kaſtanienbäume ſtehen, welche die härteſten Winter vertragen haben, und alle Jahr eine reiche Ernte von Früchten bringen.

Da der Baum geſchwind wächſt, reichlich trägt, und die Früchte davon ſehr wohl zu nutzen ſind, das Holz auch zum Bauen und allerley Schreiner- und Drechslerarbeiten zu nutzen iſt, ſo ſollten wir billig dieſen Baum häufiger bey uns anziehen.

Die äuſſere ſtachlichte Decke oder Kapſel an den Früchten von dieſen Kaſtanien theilt ſich gemeiniglich nur in zwey Theile, und enthält drey in einer Reihe ſitzende Nüſſe, wovon die Mittelſte an beyden Seiten platt, die andern beyden aber nur an der einen Seite, wo ſie an jener anſchlieſſen, platt, gegen über an den äuſſern aber rund ſind. Oft bleibt die mittelſte oder auch die eine Seitennuß unvoll-

kommen und taub, da denn die vollſtändige an beyden Seiten mehr zugerundet iſt.

Man trifft auch zu Zeiten in der einen braunen Schale zwey beſondere Kerne an, wovon ein jeder mit einer eigenen dünnen Haut eingeſchloſſen iſt. Man kann ſie mit denen Eyern vergleichen, welche zwey gelbe Dotter enthalten.

§. 527.

Einige nehmen mehrerley Gattungen von dieſen gemeinen Kaſtanien an, es ſcheinen aber nur Spielarten zu ſeyn.

Einige Bäume davon tragen ein wie allemal nur kleine Nüſſe in der Gröſſe ungefehr eines Nagels vom Daumen: Andere haben ſehr groſſe Nüſſe, im Durchſchnitt bis zu anderthalb Zoll; dieſe pflegen wir Marons, Des Maronniers zu nennen. Ich finde aber übrigens kein beſtimmendes Kennzeichen, woraus man dieſe Marons zu einer beſondern Gattung machen könnte.

Wenn man Kaſtanien ſteckt, wachſen zu Zeiten Bäume auf, welche eine unzählbare Menge Früchte anſetzen; die darin enthaltene Nüſſe bleiben aber taub; Ich habe verſäumt, zu unterſuchen, woran die Urſache dieſer Unfruchtbarkeit liege; Es iſt aber kein ander Mittel, als dergleichen Bäume wegzuräumen, und andere dafür hinzupflanzen.

Eine Sorte mit geſchecktem Laube, engl. The ſtriped Cheſtnut, iſt ein bloſſes Spiel der Natur.

§. 528.

Man pflanzt die Kaſtanien durch Steckung reifer Nüſſe fort.

Dieſe keimen leicht, und wachſen geſchwind, tragen aber nicht eher gut, bevor nicht der Stamm eine anſehnliche Stärke erlangt hat. Man hält alſo beſſer, auf die aufgewachſene junge Stämme Reiſer von andern Bäumen zu pfropfen; Es iſt dies auch um ſo ſicherer, da, wie eben erwehnt worden, einige der wilden Stämme nie vollſtändige Früchte, andere aber nur kleine Nüſſe bringen. Wenn man alſo Bäume hat, die groſſe Marons tragen, ſo nimmt man davon lieber Reiſer; dergleichen veredelte Stämme ſollen auch eher und beſſer tragen. Der Baum erfordert keine beſondere Wartung, verträgt das Beſchneiden nicht, und bildet ohne Kunſt eine artige Krone.

In Frankreich pfropft man die Kaſtanien auf Eichen, dieſe Bäume ſollen dauerhafter ſeyn, und beſſer tragen; Auf den gemeinen Büchen, ob ſie gleich zu einem Geſchlecht gehören, haben die Kaſtanienreiſer keine Art.

§. 529.

Die Früchte der Kaſtanien werden bey uns im October reif; Alsdenn werden ſie geſammlet, aufgehoben und gegeſſen.

Wenn die Nüſſe ihre Vollkommenheit erreicht haben, pflegt ſich die ganze Frucht von dem Zweig zu löſen und abzufallen. Oft, ſonderlich bey einem warmen und trocknen Herbſt, öffnet ſie ſich ſchon auf dem Baum, und läßt nur die Nüſſe fallen. An dieſen pflegt die äuſſere Schale Anfangs wol noch weiß zu ſeyn, wenigſtens unten; ſie färbt ſich aber bald.

Man ſammlet ſodann entweder die ganzen ſtachlichten Früchte, und breitet ſie auf einen luftigen Boden aus, bis ſie ſich öffnen; oder man öffnet ſie gleich unter dem Baum dadurch, daß man mit einem Fuß darauf tritt, oder ſie mit einem Stock entzwey ſchlägt.

Die bey uns wachſende Früchte haben gemeiniglich den Fehler, daß eine zwote, den Kern umgebende membraneuſe Haut ſich nicht gern davon löſen will: Man räth dagegen, die Früchte einige Tage in die Erde zu vergraben, daß ſie beſſer nachreifen, und etwas austrocknen.

Wenn man die ausgemachten Nüſſe verwahren will, müſſen ſie Anfangs dünne ausgebreitet werden, damit ſie austrocknen, ohne ſich zu brennen; Nachher werden ſie in einem Keller verwahrt, damit ſie nicht vertrocknen, auch keinen Schaden vom Froſt nehmen.

Die Kaſtanien geben eine gar nahrhafte Speiſe, ſind aber von einem ſchwachen Magen nicht gut zu verdauen und blähen; In einigen franzöſiſchen und italiäniſchen Provinzen ernähren ſich die Unterthanen vornemlich davon, und eſſen ſie ſtatt des Brodts; Roh ſind ſie nicht genießbar. Man bräth oder röſtet ſie in der Aſche oder in einer Pfanne, ſie müſſen aber vorher eingeſchnitten werden, ſonſt zerplatzen die Nüſſe und der Kern fliegt in Stücken aus einander. Wir kochen ſie auch an verſchiedene Speiſen, nachdem die harte Schale, wenn ſie vorher in heiß Waſſer gelegt ſind, abgelöſet worden.

Die gebratenen Kaſtanien werden auch wol, nachdem ſie geſchelet worden, mit braunem Zucker überzogen. (§. 54)

Wo die Früchte in Menge wachſen, ſind ſie auch vortrefflich um Schweine zu mäſten.

§. 530.

Von unſerer europäiſchen Kaſtanie unterſcheidet ſich merklich eine andere amerikaniſche Art, Fagus pumila L. Fagus foliis lanceolato-ouatis, acute ſerratis, ſubtus tomentoſis; amentis filiformibus nodoſis, *Gron.* 118. engl. The Chinquapin-bush, or Dwarf-virginian Cheſtnut, *Cateſb.* Hiſt. Car. T. I. Tab. 9. franz. Le Chataigner à grappes.

Die Blätter von dieſen haben mit den unſrigen etwas ähnliches, ſind aber kleiner und kürzer, und unten etwas rauh. Dieſe Art macht keinen hohen Baum, ſondern wächſt nur zu einem niedrigen Buſch; Das Hauptkennzeichen aber beſteht in der Frucht, indem in jeder Schale nur eine einige runde, oben ſpitz zugehende, beynahe pyramidenförmige Nuß ſitzt, welche man für eine kleine Eichel halten ſollte. Die Früchte wachſen auch mehr traubenweiſe zuſammen; Ihr Geſchmack kommt zwar den unſrigen gleich, da aber die Nüſſe nur klein ſind, ſo wird wol niemand dieſe Sorte des Nutzens wegen anbauen.

§. 531.

Der Buchbaum, Fagus ſylvatica L. franz. Le Hetre ou le Foureau; engl. The Beech-Tree; holl. Boeckboom, wächſt bey uns in allen Wäldern wild, und iſt gar zu bekannt, als daß eine weitere Beſchreibung von ihm nöthig wäre, zumal deſſen Frucht ſelten zur Speiſe gebraucht wird.

Dieſer Baum wird vornemlich des Holzes wegen gezogen, welches vor allen übrigen zum Heitzen und Brennen einen Vorzug hat.

Die Frucht, welche man Buchecken, im franzöſiſchen Faine nennet, dient eigentlich nur zu Mäſtung der Schweine, denen ſie eine angenehme Speiſe iſt; der gemeine Mann braucht ſie aber zu Zeiten bey Kornmangel unter das Mehl zum Brodt, läßt auch wol ein Oel daraus ſchlagen, und bedient ſich deſſen zum Kochen.

In den Gärten ſchickt ſich der Buchbaum nicht, weil ſowol die Wurzeln als Zweige ſich zu weit umher ausbreiten, und ſo weit ſie reichen, alles erſticken.

Blos findet man eine Spielart, deren Laub über und über braunroth iſt, Fagus foliis atro purpureis, The purple Beech Tree, zu Zeiten in Gärten, nicht der Frucht wegen, ſondern weil die beſondere Farbe der Blätter unter andern grünen Bäumen ſich merklich unterſcheidet, und eine angenehme Abwechſelung giebt.

Die amerikaniſche Büche, The broad-leaved american Beech Tree, iſt faſt nicht von den unſrigen unterſchieden.

Den nebſt den Büchen bey uns in den Wäldern am mehrſten vorkommenden Eichbaum übergehe ich, da mir nicht bekannt iſt, daß deſſen Frucht zur Speiſe für Menſchen auf einerley Art gebraucht wird.

Fünfter Abſchnitt.
Von den Klappernüſſen.

§. 532.

Die Klappernüſſe wachſen auf einem, nur eine mittelmäßige Höhe erhaltenden Baum; Staphylea pinnata L. engl. The Bladdernut; franz. Nez coupé; Faux piſtachier; Baquenaudes à patenôtre; holl. Pimper-noote, Antvenis-nootkens; auf deutſch auch wol Pimpernußbaum genannt.

Die Früchte wachſen traubenweiſe. In einer kugelrunden, holen, aufgeblaſenen, trocknen Blaſe ſitzen kleine runde Nüſſe, mit einer harten, braunen, glänzenden Schale. Die Früchte hangen an langen Stielen herunter, und werden vom Winde leicht beweget, da ſie denn, wenn die Schale trocken iſt, ein Geräuſch geben, woher der deutſche Namen rührt. Der Kern in der Nuß iſt grünlicht, und bey uns, wo ſie nicht ihre völlige Zeitigung erhalten, von unangenehmen, einen Eckel erweckenden, Geſchmack; In der Schweitz und Italien, wo dieſe Staude einheimiſch iſt, ſoll ſie aber zu Zeiten gegeſſen werden. Der gemeine Mann braucht auch allda die Früchte zu Zeiten zu Roſenkränzen, und man preßt ein Oel daraus.

Der Baum treibt an der Wurzel Ausſchößlinge, und wird dadurch leicht vermehrt.

Eine andere amerikaniſche Sorte, Staphylea trifolia L. unterſcheidet ſich, indem daran nur drey Blätt-

gen

gen an einem Stiele ſitzen, die Kapſel von der Frucht aber drey beſonders abgetheilte Fächer hat. Die Nüſſe ſind auch kleiner, und gar nicht brauchbar.

Sechſter Abſchnitt.
Von den Piſtacien.

§. 533.

Die Piſtacien, *Blackw.* T. 461. (§. 517) ſind länglichte, einen ſüſſen, grünlichten Kern enthaltende Nüſſe; ſie wachſen auf einem niedrigen Baum, welcher vornemlich in Syrien, Perſien und Oſtindien zu Hauſe gehört. Piſtacia vera L. engl. The Piſtachia Tree, Fiſtiques or Piſtackes; franz. Le Piſtachier; holl. Fiſtici, v. Catalogus arborum fruticumque T. XIX.

Der Baum verträgt bey uns nicht mehr die freye Luft, ſondern muß wie die Orangen verpflegt werden. Man zieht ihn ſonſt leicht aus den friſchen Piſtacien, welche alle Jahr aus der Levante zu Schiffe zu uns gebracht werden. Die Kerne werden nicht roh gegeſſen, ſondern nur an allerley Gerichten und Backwerke gebraucht. Da der Baum harzigt iſt, läßt er ſich nicht leicht durch Ableger vermehren.

Siebender Abſchnitt.

Von den Pignolen und Zirbelnüſſen.

§. 534.

Der Kern von den Pignolen oder Pinusnüſſen (§. 517) kommt an Gröſſe und Geſtalt denen vorigen Piſtacien gleich, nur daß er von Farbe weiß iſt: Der ſüſſe eßbare Kern wird von einer harten, holzigten, bräunlichen Schale umgeben, dieſe iſt auswendig mit einem violetfarbenen Staube bedeckt. Der Pinusbaum, *Blackw.* T. 189, worauf ſie wachſen, gehört zum Geſchlechte unſerer Fuhren, Pinus pinea L. engl. The pine apple, The manured Pine tree; franz. Le Pin; ſchwed. Spansk tall.

Dieſer Baum iſt in dem äuſſern Anſehen kaum von unſern gemeinen Fuhren, Pinus ſylueſtris, *Linn.* zu unterſcheiden, nur daß ſeine Borke glatter und mehr weißlicht iſt. Er trägt groſſe Zapfen in der Gröſſe eines Kindeskopfs, die Schuppen daran ſind dick, holzigt, und ſchlieſſen ſo dicht zuſammen, daß ſie mit der größten Mühe kaum aus einander zu bringen ſind, wenn man nicht die Zapfen an ein Feuer legt, da denn die Schuppen ſich bald öffnen. In jeder Schuppe ſitzen zwo Nüſſe, welche aber nicht, wie bey übrigen Fuhren, geflügelt ſind.

Man zieht dieſen in Italien und dem ſüdlichen Theile von Frankreich wachſenden Baum leicht aus Saamen, er verträgt aber unſere rauhe Winter nicht, und kann alſo bey uns in freyer Luft nicht fortgepflanzt

pflanzt werden, in Kaſten aber giebt er ein ſchlechtes Anſehen.

Die ausgemachten Kerne werden aus Italien zu uns gebracht, und gleich den Piſtacien zu Zeiten an Speiſen gekocht, roh aber nicht weiter gegeſſen.

Von der Aehnlichkeit, welche die Zapfen dieſer Pinus mit den Früchten der Ananas haben, heißt man auch dieſe in England Pine apple, welches in verſchiedenen Reiſebeſchreibungen auf eine unverſtändliche Art durch Fichtenapfel überſetzt wird.

§. 535.

Die Zirbelnüſſe (§. 517) wachſen auf einem, dem vorigen ähnlichen, Baum, Pinus cembro L. welcher bey uns gemeiniglich die Sibiriſche Ceder genannt wird.

Dieſer Baum wächſt in Tyrol und auf den Alpen in der Schweitz und in Italien; am häufigſten aber in Sibirien, wo die Nüſſe häufig geſamlet, zu Markt gebracht, und ſo wie bey uns die Haſelnüſſe beym Nachtiſche aufgeſetzt werden.

Der Baum liebt ſehr hohe Gebirge und kalte Gegenden. Er wird aus Saamen gezogen, aber mühſam fortgepflanzt, wenn er nicht hoch und luftig ſteht.

Am mehrſten unterſcheidet er ſich von jenen, an welchen aus einem Puncte nur zwey Blätter wachſen, da an den Zirbelnüſſen jedesmal fünf Blätter oder Nadeln aus einem Puncte kommen, und eine gemeinſchaftliche Scheide haben; als worin dieſe Zirbelnüſſe mit der amerikaniſchen, oder ſogenannten Lord Weymouths Fichte, Pinus ſtrobus L. übereinkommen.

Die Zapfen der Zirbelnüſſe haben ungefehr die Gröſſe eines Eyes, und ſind an der Spitze platt gedruckt, die Schuppen ſind mehr holzigt als an andern Fuhren, doch lange nicht ſo ſtark, wie an dem Pinus, öffnen ſich auch eher, die Nüſſe ſind kleiner wie die Pignolen, und eben wenig geflügelt. Mit der äuſſern Schale der Nüſſe färbt man in Sibirien den Branntewein roth. Die Tiſchler verarbeiten das Holz gern, weil es weniger Harz hat, und weich iſt. Daſelbſt giebt es noch eine kleinere Art von dieſen Zirbelnüſſen, welche nach dem Gmelin nur niedrig bleibt, aber eine artige Staude giebt. S. auch die Beſchreibung von Kamtſchatka.

Achter Abſchnitt.
Von den Waſſernüſſen.

§. 536.

Die Waſſernüſſe (§. 517.) unterſcheiden ſich von allen bishero erwehnten Früchten, daß ſie an einer im Waſſer wachſenden und ſchwimmenden blos jährlichen Pflanze wachſen. Trapa L. franz. Truffe ou Trufle d'eau; Echarbot; Macre; Cornouelle; Chataigne d'eau; ſchwediſch Wattunötter.

Dieſe Pflanze trägt eine, mit einer ſchwarzen, ſich oben in vier Stacheln endigenden, harten Schelfe umgebene, Nuß, welche einen weiſſen, im Geſchmack den Kaſtanien ähnlich kommenden Kern, und von auſſen einige Aehnlichkeit mit den Fußangeln hat.

Dieſe

Dieſe Nüſſe werden im September und October reif, da ſie denn abfallen, in dem Waſſer zu Grunde ſinken, und bis zu künftigen Frühjahr liegen bleiben, alsdenn treibt der Keim aus einer oben in der Nuß vorhandenen und mit Bürſten verſehenen runden Oeffnung heraus, und über ſich bis an die Oberfläche des Waſſers, wo die Blätter ſich Doldenweiſe ausbreiten, und platt auf dem Waſſer liegen. Die kleinen neben den Stielen herauskommenden Blumen ſtehen bis zu vollbrachter Befruchtung aus dem Waſſer, biegen ſich aber nachher nieder, und die Früchte erreichen unter dem Waſſer ihre Vollkommenheit.

Sie wachſen häufig in Sachſen, wo man ſie ſammlet, ordentlich zu Markte bringt, und gleich den Kaſtanien bräth, oder auch an Eſſen kocht.

Wenn man an den Geſchmack nicht gewohnt iſt, hat er etwas ſcharfes und unangenehmes.

Man kann dieſe Pflanze leicht einführen, wenn man nur die friſchen Nüſſe im Herbſt in ein ſtehendes Waſſer wirft, wo jedoch der Zufluß von friſchem Waſſer nicht fehlen darf.

Es iſt merkwürdig, daß ſie in Europa, Aſien und in Egypten angetroffen wird.

De Combe empfiehlt ſie, comme un mêt raffraichiſſant, & un aliment utile; Sie ſollen gut ſeyn, um einen Geſchwulſt zu vertreiben, wenn man ſie gekocht als ein Cataplasma umſchlägt; Den ausgepreßten Saft braucht man gegen böſe Augen, und wenn man davon ein Gurgelwaſſer mit Honig macht, ſoll dieſes die Geſchwüre am Zahnfleiſche reinigen und heilen.

Zwölf=

Zwölfte Abtheilung.

Von knolligten Gewächſen.

§. 537.

Ich habe zu Anfang verſprochen, etwas von knolligten Gewächſen zu handeln. (§. 16) Sie gehören zwar eigentlich nicht in eine für eßbare Früchte gewidmete Abhandlung. Es wird jedoch nicht unangenehm ſeyn, wenn hier kürzlich Erwehnung davon thue, da ſie eine groſſe Aehnlichkeit mit den eßbaren Früchten haben, auf gleiche Art genutzt und gegeſſen werden, die mehrſten Beſchreibungen aber ſie übergehen.

Sie haben gemein, daß ſie allerſeits feine zaſerigte Wurzeln treiben, und an ſolchen dicke Knollen anſetzen, welche mit einem weiſſen mehlartigen nahrhaften, wohlſchmeckenden Mark angefüllet ſind, alſo die Geſtalt einer Frucht haben, und eine geſunde Speiſe abgeben, auch gleich andern Früchten gegeſſen, auch wol beym Nachtiſch aufgetragen werden.

Hieher rechne

1) Die Erdbirne. §. 538.
2) Die Erdapfel. §. 539.
3) Die Erdmäuſe. §. 540.
4) Die Erdnüſſe. §. 541.
5) Die Pataten. §. 542.
6) Die Erdmandeln. §. 543.
7) Dioſcoræa. §. 544.
8) Die Trüffeln. §. 545.

§. 538.

Unter allen knolligten Gewächſen ſind 1) die **Kartoffeln** oder **Erdbirn** die gemeinſten; Solanum tuberoſum, L. *Blackw.* T. 523 a, b. In Amerika **Papas** genannt; franz. Des Patates, la Truffe, *Decombe* p. 577.

Dieſe eigentlich in Peru zu Hauſe hörende Pflanze iſt erſt nach Spanien, und von da nach Frankreich und Italien, weiter nach Engelland und Holland, endlich aber zu uns nach Deutſchland gebracht worden, und da ſie bey uns vor vierzig Jahren noch faſt unbekannt und in keinem Gebrauche waren, ſo ſind dieſe Kartuffeln nunmehro eine der allergemeinſten und gewöhnlichſten Küchenpflanzen geworden, welche dem gemeinen Mann zur nahrhaften Speiſe gereichen, auf vornehmen Tafeln unter mancherley Geſtalt erſcheinen, und zum Wohlſchmack gegeſſen werden; anbey nicht weniger eine gute Futterung für Vieh abgeben. Es würde in den letztern Kriegen oft ein Mangel und Hungersnoth ſowol bey den Armeen als bey den Landeseinwohnern entſtanden ſeyn, wenn dieſe Kartoffeln nicht in Menge angebauet wären, und es iſt ſehr zu rathen, daß man, wenn ein Krieg oder Kornmangel zu befürchten iſt, vornemlich viel davon pflanze; zumal, da es eine Pflanze iſt, welche in jedem Boden fortkommt, keine beſondere Wartung erfordert, faſt niemalen abſchlägt, den Platz reichlich belohnt, das Land nicht verdirbt, und wenn ſie für Menſchen nicht gebraucht wird, mit allem Vieh verfuttert werden kann, man mäſtet ſogar Federvieh damit, wenn ſie gekocht und gehackt werden.

Man macht auch eine Stärke daraus, wenn die Knollen abgewaſchen und auf einem Reibeiſen gerieben

ben werden, ſo daß das abgeriebene gleich in friſch Waſſer fällt; Man füllt das oben ſchwimmende ab, gießt das übrige durch einen Durchſchlag oder durch ein Haartuch, daß blos das feine Mehl zurück bleibt; ſo oft das Waſſer ſich gefärbt hat, gießt man es ab, und friſches überher, ſo lange bis es klar bleibt; Das ſich auf den Grund ſetzende Mehl muß allemal umgerührt werden, nachdem ſich ſolches zuletzt geſetzt hat, und das Waſſer rein abgelaufen iſt, ſticht man den zurückbleibenden Satz mit einem hölzernen Löffel heraus, legt ihn auf ein über ein Sieb oder über eine Hurde geſpannetes Tuch, und läßt ihn in der Wärme abtrocknen; Man darf aber die Gefäſſe nicht zu nahe an den Ofen bringen, ſonſt wird die Stärke oben braun; Sie leiſtet im Kochen die nemlichen Dienſte, als die aus Weizen gemachte Stärke; iſt aber im Grunde koſtbarer und mühſamer, weil von einem Himten Kartoffeln nur wenige Pfunde Stärke übrig bleiben. Zum Haarpuder taugt ſie nicht, weil ſie zu ſchwer iſt, und in den Haaren nicht hafftet.

Man vermehrt die Pflanze entweder aus Saamen oder durch die verpflanzte Knollen, und ſie hat das beſondere, daß man jeden Knollen in ſo viele Stücke ſchneiden kann, als Augen daran ſind; ein jedes Auge treibt einen Stengel und Wurzeln, und ſetzt neue Knollen an: Beſſer aber iſt, wenn man ganze Knollen ſteckt. Sie werden ohngefehr zween Schuh weit aus einander in ein friſch verarbeitetes, gut gedüngtes Feld flach in die Erde geſteckt; darauf egget oder harket man das Land eben.

Wenn das Kraut einer Spannen lang iſt, werden ſie angehäuft; Man muß ſich dabey in Acht nehmen, die Erde nicht dicht an den Stock zu rühren, ſonſt

ſtöhrt

ſtöhrt man die zarten Wurzeln, an deren Spitzen ſich die neuen Knollen ſetzen, und dies iſt im Wachsthum ſchädlich.

Darauf brauchen ſie keiner weitern Wartung, als etwa das Unkraut darzwiſchen auszujäten, wenn ſie in unreinem Lande ſtehen ſollten. Man kann auch Anfangs Bohnen und andere Küchenkräuter darzwiſchen ziehen.

Wenn ſie anfangen Saamen anzuſetzen, mehet man das Kraut ab, und futtert es mit den Kühen; dieſe freſſen es alsdenn gern; Man muß ihnen aber ander Futter darzwiſchen geben, ſonſt bekommt es ihnen allein nicht.

Läßt man das Kraut ſtehen, bis es anfängt gelb oder trocken zu werden, ſo werden die Stengel zu hart und die Blätter verlieren ihre Kraft; Es taugt alsdenn nicht weiter zur Futterung.

Man ſollte glauben, daß dem Wachsthum der Wurzeln ſchädlich wäre, wenn das Kraut abgemehet wird; Die Erfahrung aber lehrt das Gegentheil, wenn das Abmehen nur nicht geſchieht bevor ſie geblühet haben; Ob aber die Pflanzen, wenn das Kraut abgemehet worden, mehrere, und gröſſere Knollen anſetzen, wie mir fränkiſche Haushälter verſichern wollen, daran zweifle noch.

Man hat von dieſen Kartoffeln vornemlich drey Arten.

Die gemeinſte Art hat violetröthliche Blumen, und groſſe, länglichte, höckrige, unförmliche Knollen, welche inwendig weiß, und auſſen mit einer röthlichen Schelfe bedeckt ſind. Siehe *Blackw.* T. 523 b. fig. 9. 10.

Die

Die zwote Art hat weiſſe Blumen, und die äuſſere Haut der Knollen iſt weiß. Die Knollen ſind auch etwas mehr rund, und etwas kleiner, ſonſt kommt ihre Form und das Wachsthum der ganzen Pflanze mit der vorigen überein. S. *Blackw.* T. 523 b. fig. 8. *Decombe* zieht dieſe vor; bey uns hält man jene ſchmackhafter und austräglicher.

Die dritte Art, welche wir Sommer- oder Zukkerkartoffeln nennen, unterſcheiden ſich im Wachsthum merklich von jenen. Sie treiben häufige, gerade Stengel in einem dicken Klumpen aus der Erde; die Blätter daran ſind etwas kleiner, rauher, häufiger, und ſitzen dicker an einander. Sie bilden in der Erde einen dicken Klumpen zarter Wurzeln, und ſetzen an ſolchen eine Menge kleiner Knollen an, welche rund bleiben, und faſt nie die Gröſſe einer Wallnuß übertreffen, oft aber nur ſo groß wie eine Haſelnuß werden. Umfaßt man das ganze Kraut mit den Händen, ſo kann man, wenn das Erdreich nicht zu ſteif iſt, den ganzen Klumpen von Wurzeln mit allen dicht um den Stamm ſitzenden Knollen heraus ziehen. Der im Blackwellſchen Werke T. 523 a. abgebildete Zweig iſt von dieſer Art.

Dieſe wachſen geſchwinder; die Knollen werden alſo eher zeitig daran; man kann ſie früher eſſen; und ihr Geſchmack iſt ſüſſer und angenehmer, daher man ſie denn Zucker- oder Sommerkartoffeln nennet, und auf vornehmen Tafeln vorzieht. Zum Gebrauch in groſſen Haushaltungen haben jene den Vorzug, weil die Sommerkartoffeln zu klein, und daher mühſam rein zu machen ſind, auch nicht ſo viel bringen.

Den Saamen von Kartoffeln, wodurch die Vermehrung langſamer geſchieht, pflegt man nur im

Noth-

Nothfalle zu ſammlen; Es wäre doch gut, davon einen Vorrath aufzuheben, wenn die geſammlete Knollen den Winter über, wie bey recht kaltem Winter zu Zeiten geſchiehet, verfrieren, oder bey auſſerordentlicher Conſumtion insgeſammt verzehrt werden.

Eine der beſten Arten, dieſe Kartuffeln zurechte zu machen, habe ich aus der Ecole du Potager erlernet, S. 581. Man kocht die Kartuffeln, hackt ſie klein, macht mit Brodtkrumen, dem gelben von Eyern und ſtarken Kräutern einen Teig daraus, und bildet Klümpe davon, welche entweder in Butter geröſtet, oder mit einer braunen Brühe bereitet werden.

In der deutſchen Ueberſetzung von des Linne ſchoniſchen Reiſe hat man dieſen Kartuffeln im deutſchen den Namen Erdartiſchocken gegeben, der ſonſt im Deutſchen nicht bekannt iſt. Vielleicht hat dazu die engliſche Benennung der folgenden Pflanze Gelegenheit gegeben. Man nennt ſie auch zu Zeiten unrecht Pataten, ein Name, welcher der unten (§. 542) erwehnten Pflanze gebühret. In Virginien werden ſie nach dem Rajus auch Operanck oder Chunno genannt, welcher letzter Name doch eigentlich nur einem Brodte, welches man davon macht, zukommt; Dieſer Rajus gedenkt auch eines Getränks unter dem Namen von Mobby & Jetici, welches in Amerika von den Blättern bereitet wird.

In des *Bauhini* Prodromo p. 89 iſt eine ausführliche Beſchreibung davon gegeben, und der deutſche Namen Grůblingbaum angeführt, auch zugleich erwehnt worden, daß ſie dero Zeit 1620 ſchon bey den Burgundern bekannt geweſen; Es iſt alſo zu verwundern, daß eine ſo nutzbare Pflanze erſt ſo ſpät allgemein geworden.

§. 539.

2) Die Erdapfel (§. 535) Helianthus tuberoſus L. ſtammen aus Braſilien her, und ſind, nachdem jene Kartuffeln Mode geworden, faſt auſſer Gebrauch; engl. Jeruſalem Artichoke, *Raj.* franz. Des Tobinambours, von der Provinz, wo ſie urſprünglich wachſen.

Dieſe Pflanze gehört zum Geſchlechte der Sonnenblumen, und treibt alle Jahr aus der Wurzel gerade Stengel von 8 bis 9 Schuh hoch ohne Nebenzweige, an deren Spitze zu Zeiten kleine gelbe Blumen hervorkommen; Ohneracht das Vaterland dieſer Pflanze in einem heiſſen Lande iſt, verträgt ſie unſere Winter ſo gut, daß ſie an einem Orte, wo ſie einmal eingeflanzt worden, faſt nicht wieder auszurotten iſt, weil ein jedes zurück gebliebene Stück, der ſich weit umher ausbreitenden zaſrigten Wurzel wieder anſchlägt und von neuen austreibt; die Knollen, welche die Wurzeln anſetzen, ſind in der Gröſſe einer Wallauß, von weißgelblicher Farbe, und einem ſüſſen, aber wäßrigen und etwas widerlichen Geſchmack, daher man ſie ſehr ſelten bey uns antrift; Man hält ſie ungeſund und blähend, und ich pflichte dem Urtheil des *Decombe* p. 537 bey; Voici le plus mauvais de tous les legumes dans l'opinion generale; cependant le peuple qui eſt la partie la plus nombreuſe de l'humanité, s'en nourrit.

§. 540.

3) Die Erdmäuſe, (§. 535) Lathyrus tuberoſus, *Linn.* holl. Aerd Muyzen, eine hin und wieder auch in Deutſchland wild wachſende Pflanze, wird vornemlich in Holland gebauet.

Dieſe

Dieſe zu dem Geſchlechte von Lathyrus gehörende Pflanze, treibt eine weit umher kriechende ſchwarze Wurzel, an ſolcher ſetzen ſich hin und wieder ſchwarze Knollen an, welche ungefehr die Geſtalt einer Maus haben, auch ſich in einen langen ſpitzen Schwanz endigen, welches zu der Benennung Gelegenheit gegeben hat.

Das Kraut wächſt einige Schuh hoch, und ſchlingt ſich mit den kleinen Gabeln an die nebenſtehenden Pflanzen; die Blumen wachſen ſtrausweiſe und haben eine ſchöne Purpurfarbe.

Ich habe in Franken zwiſchen Coburg und Bamberg dieſe Pflanze auf den Aeckern häufig wild wachſend gefunden. Sie iſt, wo ſie einmal angepflanzt worden, nicht leicht wieder auszurotten, weil die perennirende Wurzeln tief in die Erde gehen.

Man ißt die Knollen in Holland und am Rhein gewöhnlich ſo wie bey uns die Kaſtanien und Waſſernüſſe; Man kocht ſie in Waſſer mit Salz, ſchelt ſie ab, und ißt ſie mit Salz zum Butterbrodt. Sie werden auch wol an Eſſen gekocht; Man muß aber an den Geſchmack gewohnt ſeyn, um ſie wohlſchmekkend zu finden.

§. 541.

4) Die Erdnüſſe, (535) Glycine apios L. wachſen in Virginien in Wieſen, *Gronov. Virg.* p. 85. engl. Hopniſs, Häpniſs.

Die Wurzeln von dieſer Pflanze kriechen weit umher, ſetzen auf gleiche Art, wie die übrigen, Knollen wie Mandeln oder Oliven an; und treiben alle Jahr friſche Stengel mit gefiederten Blättern, welche ſich um die nebenſtehende Pflanzen winden, und ſolche

umſchlingen, an der Spitze aber Sträuſſe von ſchwarz-braunen gewundenen Blumen tragen.

Die Knollen werden in Virginien gegeſſen, und im Geſchmack denen Potaten gleich gehalten. Siehe Kalm Reiſen T. III. S. 64.

Bey uns zieht man die Pflanze mehr der Schönheit und Veränderung als des Nutzens wegen.

§. 542.

5) **Die Pataten oder Potaten**, (§. 535) Conuoluulus Batatas, *L.* Conuoluulus radice tuberoſa eſculenta, *Cateſb.* Carol. p. 60. Tab. 60. *Merian.* Surin. T. XLI. engl. Bermudas-Spaniſh- oder Brimſtone-Potatoes, weil ſie inwendig gelblich ſind.

Dieſe zum Geſchlecht der Wiecken gehörende, und auf gleiche Art wachſende Pflanze mit herzförmig winklichten Blättern, gehört in beyden Indien zu Hauſe, wo die ſich häufig an den Wurzeln anſetzende groſſe Knollen gewöhnlich gegeſſen werden. Sie ſind von ziemlichem Geſchmack, und kommen unſern Kartuffeln ähnlich; laſſen ſich aber im Winter nicht gut verwahren; ſind alſo nicht von ſo allgemeinem Gebrauch; wie denn die Pflanze ſelbſt auch weichlicher iſt, jedoch bey uns ſchon im Winter ausdauert.

Die Zeichnung davon auf der XI. Platte in des *Feuillé* amerikaniſchen Pflanzen (1517) hat zu tief eingeſchnittene Blätter. Nach dem Cluſius, Rajus und den amerikaniſchen Nachrichten muß es mehrere Arten dieſer Pataten geben; Die Spanier heiſſen ſie in Amerika Camotes und in Oſtindien Inhame.

§. 543.

6) Die **Erdmandeln**, (§. 535) Cyperus eſculentus L. Eine ſchilfähnliche Pflanze, wächſt in Italien, im Oriente, und bey Montpellier.

Sie ſetzt kleine ſchwärzliche Knollen in der Gröſſe wie Mandeln an, dieſe hebt man im Herbſt aus, verwahrt ſie des Winters trocken, und pflanzt ſie des Frühjahrs in friſche Erde, ſo treibt jeder Knolle einen Buſch grasähnlicher Blätter, ſelten aber Blüte.

Man kann die Knollen eſſen, ich weiß aber nicht, daß ſie irgendwo zur gewöhnlichen Speiſe im Gebrauch ſind. **Matthiolus**, welcher S. 543 eine ziemlich deutliche Abbildung davon giebt, hält ſie ſehr geſund.

§. 544.

7) Dioſcorea alata L. (§. 535) engl. Yam, hat eine dicke runde Wurzel, welche auf gleiche Art, wie die vorigen, eßbar iſt.

Ich finde ſie in einer aus Amerika erhaltenen geſchriebenen Nachricht angeführt, daß ſie als eine neue weniger bekannte Pflanze zum Gebrauch eingeführt werde, und **Kalm** erwehnt auch im III. Th. S. 188 daß die Wurzel wie Potaten gegeſſen werde, aber nicht gut ſey.

Man vermehrt die Pflanze durch die Wurzeln, welche ſich ſo wie die Kartoffeln in Stücken ſchneiden laſſen.

§. 545.

8) Zum Beſchluß muß hier noch der bekannten **Trüffeln** erwehnen. Lycoperdon Tuber L. Tubera terræ vulgo.

Dieſes in das Fach der Schwämme gehörende Gewächs iſt meines Ermeſſens eines der beſonderſten und merkwürdigſten.

Es wächſt in der Oberfläche der Erde unter Eich- und Buchbäumen in ſchattigten Gegenden in Geſtalt runder Kugeln, und in der Gröſſe einer Wallnuß, oft aber bleiben ſie kleiner; wo ſie rechte Art zu wachſen haben, erlangen ſie das Gewicht von einem halben Pfunde und darüber. Die Oberfläche iſt gemeiniglich ſchwärzlich, rauh, und ſcharf, oft fällt ſie in das graue; Inwendig ſind ſie Anfangs mit einer weichen Materie angefüllt, welche im Herbſt, wenn die Trüffel ihre Vollkommenheit erhält, zu einer veſten Subſtanz wird, die einen durchdringenden Geruch giebt, und gegeſſen, auch von vielen unter die Leckerbiſſen gezehlt wird; daher man dieſe Trüffeln ſehr ſucht und theuer bezahlt.

Andere Schwämme haben Arten von Stielen oder Wurzeln, an dieſen findet man aber davon gar keine Spur, ſieht auch kein Merkmahl, wo ſie wachſen; blos müſſen die darauf abgerichtete Schweine oder Hunde durch den Geruch ſie aufſuchen; da denn ein ſie begleitender Menſch weiter nachgräbt, und die Trüffeln aushebet; dergleichen Leute heiſſen wir bey uns Trüffeljäger; Man richtet leicht eine Art kleiner Pudelhunde dazu ab, wenn man ihnen kleine Stücke davon zu freſſen giebt, darauf die Trüffeln apportiren läßt; Folglich die Trüffeln eingräbt, und die Hunde nachſuchen läßt, ſie auch, wenn ſie ſolche auffinden, belohnet; Endlich aber die Hunde mit in das Holz nimmt, und wenn ſie anfangen zu kratzen, ihnen mit einer Hacke zu Hülfe kommt, auch, wenn ſie

etwas

etwas gefunden haben, ſie futtert. Schweine wühlen begierig darnach; die Hirten geben Acht darauf, jagen ſie denn von dem Orte weg, und arbeiten die Oberfläche der Erde weiter um, da ſie denn die Trüffeln unmittelbar unter den Raſen finden.

Es giebt davon, wie Matthiolus S. 544 ſchon bemerkt hat, dreyerley Arten.

Die beſten ſind auswendig ſchwarz, die Haut iſt voller tieffen Ritzen und beſteht gleichſam aus lauter Beulen; das Fleiſch iſt inwendig weißlicht und riecht nach Knoblauch, dieſe werden in Italien eigentlich für die beſten gehalten.

Die zwote Art iſt wie die vorige auſſen auch ſchwarz und ſcharf, das Fleiſch iſt aber bräunlicht, und zu Zeiten gleich einer Muſcatennuß ſcheckicht. Dieſe findet man gewöhnlich bey uns. Wenn ſie gut ſind, müſſen ſie ein veſtes, aber nicht wäßriges, noch weniger zähes, noch ſtockigtes Fleiſch haben.

Die dritte Art iſt auswendig mehr glatt, von Farbe weißröthlicht; das Fleiſch iſt unſchmackhaft und unangenehm: dieſe werden deswegen gar nicht geachtet, und weiſſe Trüffeln genannt.

Michelius Noua plantarum genera p. 107 will an der Oberfläche dieſer Trüffeln kenntliche Saamenkörner bemerkt haben, welches aber kein eigentlicher Saamen, ſondern eben ſo wie in den Pezizis oder ſogenannten Becherſchwämmen, *Gleditſchi* Meth. Fung. p. 136. Tab. IV. die junge, ſich nachher nur weiter entwickelnde, Brut iſt, welche den völligen neuen Schwamm enthält.

Der Ritter Linne, Gleditſch, und alle neue rechnen die Trüffeln mit zu den Lycoperdis oder Boviſten, deren inwendige Subſtanz ſich, wenn ſie ihren Wachsthum vollendet haben, in einen ſchwärzlichen oder bräunlichen Staub auflöſet, in welchen man deutlich die Eyer von den kleinen, vermuthlich das ganze Gebäude veranlaſſenden, Thiergen entdecket.

In den Trüffeln habe ich dergleichen nie wahrgenommen, und halte ſie daher dem Geſchlechte nach von jenen Boviſten unterſchieden, auch der Mühe wehrt zu ſeyn, daß man ihren Wachsthum und Natur weiter unterſuche, auch Proben mache, ob man ihr Wachsthum und Vermehrung nicht gleichwie bey den andern Schwämmen durch Kunſt befördern könne.

Von den rechten Trüffeln iſt nach dem Gleditſch eine, auf ähnliche Art wachſende, Art Boviſten zu unterſcheiden, welche er l. c. p. 156 Lycoperdon ſubterraneum ouato-oblongum glabrum, baſi & radice carens nennet, auf deutſch Untermaſt; Schweinetrüffel; Falſche Hirſchbrunſt.

Dieſen ſuchen die wilden Schweine zwar begierig nach, ſie dienen aber dem Menſchen nicht zur Speiſe, und haben einen widrigen unangenehmen Geruch; Gleditſch beſchreibt am angeführten Ort einen beſondern Gebrauch, den ein frieſiſcher Bauer von dieſen Schweinetrüffeln gemacht hat. Ich bin zweifelhaft, ob dieſes eine andere Art als die eben beſchriebenen weiſſen Trüffeln ſeyn ſollen.

Schluß.

Schluß.

§. 546.

Ich habe S. 247 §. 3 oben verſprochen, wenn es der Raum erlaubte, ein ausführliches Namenregiſter von denen mir bekannten beſten Obſtſorten beyzufügen; dieſes würde aber den gegenwärtigen Theil zu ſtark machen, zudem mögte dergleichen Namenregiſter vielen Leſern des Hausvaters überflüßig ſcheinen, hingegen wird es von vielen Gärtnern als ein Handbuch beſſer beſonders gebraucht werden können. Derowegen habe ich lieber gewählt, ſolches demnächſt mal als einen Anhang zu dieſem dritten Theil beſonders drucken zu laſſen; Ich werde damit noch ein Jahr warten, wenn ſich etwa unter den Leſern des Hausvaters einige Gönner und echte Kenner von guten Obſtſorten finden mögten, denen gegenwärtige Abhandlung Gelegenheit giebt, mir ihre Erinnerungen und Anmerkungen mitzutheilen, und zu melden, wenn ihnen noch merkwürdige und brauchbare Arten von Obſt bekannt ſind, die ich nicht bemerkt habe.

Inhalt
der Abhandlung von denen vornehmſten Obſtſorten.

I. Abth. Einleitung vom Obſt überhaupt.

§. 1. Das Pflanzenreich liefert viele zur Nahrung dienende Pflanzen.
2. Was wir Obſt nennen im engern und weitern Verſtande.
3. Abſicht des Verfaſſers.
4. Die gewöhnlichen Benennungen werden erklärt.
5. Was Nüſſe ſind.
6. Steinobſt.
7. Unterſchied unter Beeren, Beergen, und zuſammengeſetzte Beeren, mollige Früchte, Kernobſt.
8. Vielkernigte Früchte.
9. Vielkernigte Beeren oder Erdfrüchte.
10. Vielkernigte ſaftige Früchte oder Agrumen.
11. Vielkernigte fleiſchigte Früchte.
12. Dreyfächrige Früchte.
13. Knolligte Gewächſe.
14. Rothe Früchte.
15. Tabelle von allen Früchten.
16. Eintheilung des Werks.

II. Abth. 1ter Abſchn. Vom Kernobſt überhaupt.

17. Erklärung vom Kernobſt.
18. Sechs Sorten von Kernobſt.
19. Aehnlichkeit zwiſchen Birn und Aepfel.
20. Woran ſie unterſchieden werden.
21. Unterſchied im Wachsthum.

II. Abth. 2ter Abſchn. Von Birnen insbeſondere.

22. Es giebt viele Birnarten.
23. Woher die vielen Abänderungen entſtanden ſind.
24. Wie man neue Arten erziehet.

§. 25. Beſſer ſich um alte Sorten zu bekümmern.
26. Wie man ſolche unterſcheidet.
27. Woher die Kennzeichen zu nehmen.
28. 1) Vom Wachsthum des Baums.
29. 2) Vom Laube und der Bekleidung.
30. 3) Von der Blüthe.
31. 4) Von der Frucht, und zwar
32. a) Von deren Form.
33. b) Von der Gröſſe.
34. c) Von der Farbe der Haut.
35. d) Von der Aehnlichkeit.
36. e) Vom Auge.
37. f) Vom Stiele.
38. g) Vom Fleiſche.
39. h) Vom Mark.
40. i) Vom Saft.
41. k) Vom Geruch.
42. l) Vom Geſchmack.
43. m) Von der Güte.
44. n) Von der Zeit der Reife.
45. Wie die völlige Reife zu erkennen.
46. o) Die Mittel, um Obſt zu verwahren.
47. p) Die Nebenbetrachtungen: beſondere Birnſorten
48. q) Wie eine Beſchreibung zu machen.
49. r) Varietäten und Untervarietäten.
50. s) Die Namen.
51. t) Gute Bäume, wie ſie zu erhalten.
52. u) Die Wartung.
53. w) Wahl der Sorten.
54. x) Wie die Früchte zu nutzen ſind: Backbirn; Senfbirn; Birnſaft; Cider; eingemachte Birn; wie Honig zu läutern. Was beym Einmachen mit Zucker zu beobachten iſt.

II. Abth. 3ter Abſchn. Von Aepfeln.

55. Unterſchied der Aepfel.
56. Zwo Stammſorten.
57. Johannis- oder Paradies-Aepfel.
58. Wilde ſaure Aepfel.
59. Was bey den Aepfeln zu bemerken iſt.

§. 60. 1) Das Wachsthum des Baums.
61. 2) Das Laub.
62. 3) Die Blüthe.
63. 4) Die Frucht; a) deren Form.
64. b) Die Gröſſe.
65. c) Die Farbe der Haut.
66. d) Die Aehnlichkeit.
67. e) Das Auge.
68. f) Der Stiel.
69. g) Das Fleiſch.
70. h) Das Mark.
71. i) Der Saft.
72. k) Der Geruch.
73. l) Der Geſchmack.
74. m) Die Güte.
75. n) Die Zeit der Reife.
76. o) Wie ſie verwahrt und in Tonnen gepackt werden.
77. p) Nebenbetrachtungen.
78. q) Beſchreibungen.
79. r) Untervarietäten.
80. s) Die Namen.
81. t) Wahl der beſten Bäume und Sorten, auch deren Wartung.
82. u) Vom Gebrauch der Aepfel; wie ſie gebacken und eingemacht werden.

II. Abth. 4ter Abſchn. Von Quitten.

83. Beſchreibung der Quitten.
84. Vergleichung mit den Birn und Aepfeln.
85. Mehrere Arten.
86. Wie ſie genutzt werdeu.

II. Abth. 5ter Abſchn. Von den übrigen zu dem Birngeſchlecht zu rechnenden Bäumen.

87. Mehrere hieher gehörende Arten.
88. Pyrus coronaria.
89. Pyrus baccata.
90. Pyrus irregularis.

III. Abth. 1ter Abſchn. Vom Steinobſt überhaupt.

§. 91. Beſchreibung vom Steinobſt.
92. Dreyzehn zum Steinobſt gerechnete Sorten.

III. Abth. 2ter Abſchn. Von Kirſchen.

93. Von den Kirſchen überhaupt.
94. Beſondere Arten von Kirſchen.
95. Kirſchen werden in vier Haufen getheilt.
96. 1) Schwarze ſüſſe Kirſchen: Weichſeln und Herzkirſchen.
97. 2) Weiſſe Kirſchen.
98. 3) Saure ſchwarze Kirſchen: Morellen und ſäuerlich ſüſſe.
99. 4) Glaskirſchen.
100. Beſchreibung der Form.
101. Gröſſeſte Kirſchen die beſten.
102. Die Farbe.
103. Der Stiel.
104. Das Fleiſch.
105. Der Saft.
106. Der Geruch.
107. Beſtimmung der Güte.
108. Die Zeit der Reife.
109. Fortpflanzung guter Bäume.
110. Merkwürdige Arten von Kirſchen.
111. Wie die Kirſchen zu nutzen ſind. Vorſchriften, um Kirſchen einzumachen, auch zu Kirſchwein.
112. Wie die Kirſchen zu verwahren.

III. Abth. 3ter Abſchn. Von den Steinweichſeln und Prunus auium.

113. Beſchreibung der Steinweichſeln und wilden canadenſiſchen Kirſchen.

III. Abth. 4ter Abſchn. Von den Pflaumen.

114. Beſchreibung der Stammart.

§. 115.

§. 115. Unterſchied unter Prunes und Mirabelles.
116. Die Form.
117. Die Farbe.
118. Der Stiel, Fleiſch, Saft, Geſchmack, Geruch.
119. Zeit der Reife.
120. Wie man die beſten Arten erhält.
121. Wie man Pflaumen verwahrt.
122. Beſondere Arten mit gefüllter Blume und ohne Stein.
123. Zwo Hauptarten von Pflaumen; Zwetſchen und gemeine Pflaumen.
124. Wie die Pflaumen genutzt werden zum Backen und Einmachen.
125. Wenn die Pflaumen zu pflücken ſind.

III. Abth. 5ter Abſchn. Von Schlehen und Kriechen.

126. Beſchreibung der Schlehen und Kriechen.

III. Abth. 6ter Abſchn. Von den Apricoſen.

127. Namen.
128. Beſchreibung des Baums.
129. Form der Früchte.
130. Gröſſe.
131. Haut und Farbe.
132. Das Fleiſch.
133. Warum ſie geachtet werden.
134. Süſſer und bitter Kern.
135. Wie man ſie vermehrt.
136. Gerathen auf hochſtämmigen Bäumen.
137. Verſchiedene Arten werden beſtimmt.
138. Die Wartung.
139. Wie ſie genutzt und eingemacht werden.

III. Abth. 7ter Abſchn. Von Kirſchlorbeern und Vogelkirſchen.

140. Beſchreibung der Kirſchlorbeeren und Vogelkirſchen.

III. Abth. 8ter Abſchn. Von den Pfirſchen.

§. 141. Beſchreibung der Pfirſchen.
142. Wachsthum des Baums.
143. Die Blumen.
144. Frucht; zweyerley Arten: gemeine und glatte Pfirſchen.
145. Unterſchied im Laube.
146. Unterſchied in den Blumen.
147. Form der Früchte
148. Die Haut.
149. Die Farbe.
150. Der Stein.
151. Das Vorzügliche der Pfirſchen.
152. Eigenſchaften guter Pfirſchen.
153. Zeit der Reife.
154. Wohin die Pfirſigbäume zu pflanzen ſind.
155. Wartung derſelben; 28 Regeln dazu.
156. Die Namen.
157. Nebeneigenſchaften.
158. Wie die Pfirſchen genutzt werden.

III. Abth. 9ter Abſchn. Von den Brugnons oder glatten Pfirſchen.

159. Ihre Beſchreibung.

III. Abth. 10ter Abſchn. Von den Mandeln.

160. Beſchreibung der Mandeln.
161. Wachsthum des Baums.
162. Unterſchied in der Härte der Schalen.
163. Mandelbaum erfordert eine wärmere Gegend.
164. Wächſt hochſtämmig.
165. Wie ſie genutzt und eingemacht werden.

III. Abth. 11ter Abſchn. Von den Kanehlkirſchen.

166. Deren Beſchreibung.
167. Nutzen der Frucht.

§. 168. Wie ſie vermehrt werden.
169. Cornus herbacea.

III. Abth. 12ter Abſchn. Von den Oliven.

170. Beſchreibung der Oliven.
171. Nutzen.
172. Wachſen in wärmern Gegenden.
173. Wie der Baum vermehrt wird.

III. Abth. 13ter Abſchn. Vom Taxus.

174. Beſchreibung.

IV. Abth. 1ter Abſchn. Von Beeren tragendem Obſt überhaupt.

175. Beſchreibung der Beeren.
176. Einzelne Beeren oder zuſammengeſetzte Beergen.
177. Verzeichniß derer in dieſe Abtheilung gehörenden Früchte.

IV. Abth. 2ter Abſchn. Vom Wein.

178. Beſchreibung des Weinſtocks.
179. Gröſſe und Geſtalt der Trauben.
180. Form der Beeren.
181. Farbe der Beeren.
182. Saftige und fleiſchigte Beeren.
183. Der Saft.
184. Die Schelſe.
185. Geruch.
186. Güte der Trauben.
187. Blätter des Weinſtocks.
188. Frühzeitige und ſpäte Weine.
189. Beſte Weinſorten beſchrieben.
190. Fortpflanzung des Weinſtocks: und wie er abgelegt wird.
191. Wartung des Weinſtocks, 16 Regeln.
192. Wie man die Trauben verwahrt.
193. Wie man die Trauben nutzet; Beſchreibung der Traubenpomade.

IV. Abth.

IV. Abth. 3ter Abſchn. Von Johannisbeeren.

§. 194. Beſchreibung der Johannisbeeren, und der vier unter dies Geſchlecht gehörenden Arten.
195. 1) Gemeine Johannisbeeren, und deren Varietäten; wie ſie gewartet und vermehrt werden.
196. Wie Johannisbeeren eingemacht werden.
197. 2) Die Corinten-Staude.
198. 3) Die gemeine und amerikaniſche Gichtbeeren.

IV. Abth. 4ter Abſchn. Von den Stachelbeeren.

199. 4) Die Stachelbeeren und deren fünf Arten beſchrieben.
200. Zeit der Reiſe.
201. Wie Stachelbeeren eingemacht werden.

IV. Abth. 5ter Abſchn. Von den Berberitzen.

202. Beſchreibung der Berberitzen. Merkwürdige Eigenſchaft der Blumen.
203. Fünf Varietäten, Cretiſche Berberitzen.
204. Wie ſie fortgepflanzt werden.
205. Vorſchriften um ſie einzumachen.

IV. Abth. 6ter Abſchn. Vom Koffe.

206. Beſchreibung des Koffe.
207. Wie er gezogen wird. Wenn er blühet und reife Früchte bringet.
208. Gebrauch der Koffebohnen.

IV. Abth. 7ter Abſchn. Von den Hollunderbeeren.

209. Beſchreibung der Hollunderſtaude.

IV. Abth. 8ter Abſchn. Von den Wacholderbeeren.

210. Beſchreibung der Wacholderbeeren.

IV. Abth. 9ter Abſchn. Von den Finniſchen Beeren.

§. 211. Beſchreibung der Finniſchen Beeren.

V. Abth. 1ter Abſchn. Von den Erdfrüchten überhaupt.

212. Unterſchied der Erdfrüchte, Erdbeeren, Vaccinium, und Judenkirſchen.

V. Abth. 2ter Abſchn. Von den Erdbeeren.

213. Beſchreibung der Erdbeeren.
214. Nenn Arten von Erdbeeren.
215. Wie ſie vermehrt werden.
216. Wie und wenn ſie genutzt werden.
217. Wie ſie gewartet werden. 32 Regeln.

V. Abth. 3ter Abſchn. Von denen verſchiedenen Arten von Vacciniis.

218. Vier vornehmſte Arten vom Vaccinio.
219. 1) Gemeine Heidelbeeren.
220. 2) Groſſe Heidelbeeren.
221. 3) Preuſſelbeeren.
222. 4) Moosbeeren.
223. Acht fremde Sorten.

VI. Abth. 1ter Abſchn. Von zuſammengeſetzten Beeren.

224. Zweyerley Arten von zuſammengeſetzten Beeren.

VI. Abth. 2ter Abſchn. Von verſchiedenen Arten von Rubus.

225. Sieben eßbare Arten beſtimmet.
226. 1) Himbeeren; deren Beſchreibung.
227. Rothe und weiſſe Himbeeren.
228. Wie ſie genutzt werden.

§. 229. 2) Brombeeren. 3) Blaue Brombeeren. 4) Rubus odoratus.
230. 5) Ackerbeeren.
231. 6) Pautkenbeeren. 7) Brunitzen.

VI. Abth. 3ter Abſchn. Von den Maulbeeren.

232. Schwarze Maulbeeren ſind nur allein eßbar.
233. Wie der Maulbeerbaum vermehrt wird.
234. Will warm ſtehen, und nicht beſchnitten werden.
235. Wenn die Maulbeeren reif ſind.
236. Maulbeerſaft.

VI. Abth. 4ter Abſchn. Von den Ananaſſen.

237. Beſchreibung der Ananas.
238. Acht Sorten Ananas: 1) weiſſe; 2) rothe; 3) runde; 4) ſchlichte; 5) wilde amerikaniſche; 6) wilde braſilianiſche; 7) grüne; 8) olivenfarbige.
239. Wie Ananaſſen vermehrt werden.
240. Mühſame Wartung; worauf es dabey ankommt.
241. 1) Wie ein Treibkaſten anzulegen.
242. 2) Gute Erde.
243. 3) Verſchiedene Arten von Töpfe.
244. 4) Wenn ſie verpflanzt werden.
245. 5) Lohbeete.
246. Pferdemiſt.
247. 6) Wie die Pflanzen bereitet werden.
248. 7) Die bey der Wartung zu beobachtende Handgriffe.
249. 8) Der Grad der Näſſe.
250. 9) Das wegzuräumende widrige.
251. 10) Der rechte Grad der Reife.

VII. Abth. 1ter Abſchn. Von den molligen Früchten.

252. Von den molligen Früchten.

VII. Abth. 2ter Abſchn. Von den Miſpeln.

253. Beſchreibung der Miſpeln.

§. 254. Drey Arten.
255. Wie ſie vermehrt werden.
256. Wenn man ſie ißt.

VII. Abth. 3ter Abſchn. Von den Elsbeeren.

257. Beſchreibung der Elsbeeren.
258. Wenn ſie gegeſſen werden.
259. Wie ſie vermehrt werden.

VII. Abth. 4ter Abſchn. Von den Lazerolen.

260. Beſchreibung der Lazerolen.

VII. Abth. 5ter Abſchn. Von den Currants.

261. Beſchreibung der Currants.

VII. Abth. 6ter Abſchn. Vom Melbeerbaum.

262. Beſchreibung des Melbeerbaums.

VII. Abth. 7ter Abſchn. Vom Spierlingsbaum.

263. Beſchreibung.

VII. Abth. 8ter Abſchn. Von den Vogelbeeren.

264. Beſchreibung.

VII. Abth. 9ter Abſchn. Vom Erdbeerbaum.

265. Beſchreibung.

VII. Abth. 10ter Abſchn. Von den Roſen.

266. Beſchreibung der Roſen und Hanebutten.
267. Wilde Roſen und groſſe Hanebutten.
268. Wie ſie zubereitet werden.

VIII. Abth. Von den Agrumen.

269. Von der Verſchiedenheit der Agrumen überhaupt.
270. Beſchreibung der Bäume.

§. 271. Beſchreibung der Blumen.
272. Beſchreibung der Früchte.
273. Verſchiedene Misgeburten.
274. Verſchiedene Hauptſorten.
275. Werden in Orangen und Limonen getheilt.
276. Verſchiedene Arten von Orangen und Limonen.
277. a) Beſchreibung der Pomeranzen.
278. b) Beſchreibung der Appelſinen.
279. c) Beſchreibung der Pompelmuſe.
280. Kennzeichen der Limonen überhaupt
281. Werden von andern in Limonen und Citronaten getheilt.
282. d) Beſchreibung der Citronaten.
283. e) Beſchreibung der Peretten; f) Bergamotten; g) Lumien; h) Limen; i) Ponzinen; k) Citronen; l) Limôngen.
284. Uebrige unbekanntere Sorten.
285. 1) Beſchreibung der merkwürdigſten Sorten von Pomeranzen.
286. 2) Drey Sorten von Appelſinen.
287. 3) Fünf Sorten von Pompelmuſen.
288. 4) Eilf Sorten von Citronaten.
289. 5) Sechs Sorten von Peretten.
290. 6) Die Bergamotten.
291. 7) Dreyzehn Sorten von Lumien.
292. 8) Zwo Arten von Limen.
293. 9) Vier Arten von Ponzinen.
294. 10) Verſchiedene Arten von ſauren und ſüſſen Citronen.
295. 11) Das Limôngen.
296. 12) Die Bizarrie; deren Beſchreibung und wie ſie entſtanden iſt.
297. Die Vermehrung der Agrumen.
298. Vermehrung und Steckung der Reiſer und Blätter.
299. Unterricht, wie die Agrumen gewartet werden müſſen.
300. Wie die Früchte genutzt werden.

IX. Abth. 1ter Abſchn. Von denen Pflanzen mit vielkernigten Früchten überhaupt.

§. 301. Was für Sorten hierunter begriffen werden.

IX. Abth. 2ter Abſchn. Von den Feigen.

302. Beſchreibung des Feigenbaums.
303. Von den Feigen überhaupt.
304. Die Natur des Feigenbaums.
305. Von der Wartung des Feigenbaums.
306. Von deſſen Vermehrung.
307. Beſte Arten von Feigen.

IX. Abth. 3ter Abſchn. Von den indianiſchen Feigen.

308. Beſchreibung der indianiſchen Feigen.

IX. Abth. 4ter Abſchn. Von den Granatäpfeln.

309. Beſchreibung des Granatapfelbaums.

IX. Abth. 5ter Abſchn. Von den Dattelpflaumen.

310. Beſchreibung des Baums.

IX. Abth. 6ter Abſchn. Von denen übrigen weniger bekannten Fruchttragenden Bäumen aus beyden Indien.

311. Hieher gehören alle übrige zur Speiſe und Nahrung dienliche Früchte.
312. 1) Morinda, drey Sorten.
313. 2) Lanſium, *Rumph.*
314. 3) Capſicum, Bellpepper.
315. 4) Capſicum, Bird pepper.
316. 5) Solanum, drey Arten, Judenkirſchen.
317. 6) Cordia Myxa und Sebeſtena.
318. 7) Genipa amer.

§. 319. 8) Chryſophyllum maliforme.
320. 9) Rhamnus jujuba und Ziziphus.
321. 10) Mangifera indica.
322. 11) Theobroma cacao.
323. 12) Cynometra cauliflora.
324. 13) Spondias monbin.
325. 14) Jambolifera pedunculata.
326. 15) Laurus perſea.
327. 16) Anacardium occidentale, Elephantenlaub.
328. 17) Melaſtoma.
329. 18) Malpighia.
330. 19) Averrhoa carambola.
331. 20) Averrhoa bilimbi.
332. 21) Phytolacca americana.
333. 22) Spondias monbin.
334. 23) Garcinia mangaſtona.
335. 24) Crateua marmelos.
336. 25) Pſidium guajaua.
337. 26) Eugenia jambos & malaccenſis.
338. 27) Podophyllum peltatum.
339. 28) Mammea americana, und Mammea aſiatica.
340. 29) Ochna jabotavita.
341. 30) Chryſobalanus icaco.
342. 31) Calophyllum calaba, und C. inophyllum.
343. 32) Saccus arboreus.
344. 33) Elæocarpus ſerrata.
345. 34) Dillenia indica.
346. 35) Michelia champaca.
347. 36) Annona, 8 Arten.
348. 37) Grias cauliflora.
349. 38) Achras zapota.
350. 39) Phyllanthus emblica.
351. 40) Melianthus major.
352. 41) Duranta repens.
353. 42) Hippomane mancinella.
354. 43) Paſſiflora.
355. 44) Hibiſcus eſculentus.
356. 45) Carica papaya und poſopoſa.
357. 46) Muſa paradiſiaca und ſapientum.
358. 47) Phoenix dactylifera.
359. 48) Cocos nucifera.

§. 360. 49) Boraſſus flabelliformis.
361. 50) Chamærops humilis.
362. 51) Corypha umbraculifera.
363. 52) Areca catechu.
364. 53) Cycas circinalis.
365. 54) Palma, macaw-tree.
366. 55) Palma, cabbage-tree.
367. 56) Tamarindus indica.
368. 57) Epidendrum vanilla.
369. 58) Hymænea courbaril.
370. 59) Caſſia fiſtula.
371. 60) Robinia grandiflora, und Robinia Caragana.
372. 61) Guilandina moringa.
373. 62) Ceratonia ſiliqua.
374. 63) Piper nigrum und longum. 64) Myrtus pimenta.
375. 65) Myriſtica.
376. 66) Caryophyllus aromatica.
377. 67) Amomum cardamomum.
378. 68) Nymphæa nelumbo.
379. 69) Kappern und Thee.

X. Abth. 1ter Abſchn. Von vielkernigten dreyfächrigen Früchten überhaupt.

380. Einleitung von denen hieher gehörenden rankenden Pflanzen, und denen dazu erforderlichen Miſtbeeten.

X. Abth. 2ter Abſchn. Von Miſtbeeten überhaupt.

381. Erklärung der Miſtbeete.
382. Worauf es vornemlich ankomme.
383. Verſchiedene Abſichten bey den Miſtbeeten.
384. Freye, eingefaßte, und verſchloſſene oder ſtehende Miſtbeete auch Treibkaſten.
385. Gleiche, eingeſenkte oder erhabene Miſtbeete.
386. Verlohrne, frühe und ſpäte Miſtbeete.
387. Müſſen die Mühe geſchwind, reichlich, und in vorzüglicher Güte belohnen.

§. 388. Neun Punkte, worauf bey den Miſtbeeten zu ſehen iſt.

X. Abth. 3ter Abſchn. Von der Lage der Miſtbeete.

389. Sie werden unrecht an einen Abort gelegt.
390. Bey Anlegung des Gartens ſoll der beſte Platz dazu genommen werden.
391. Sollen gegen Mittag liegen.
392. Müſſen frey liegen.
393. Aber nicht in einem Zuge.
394. Noch in einer feuchten Gegend.
395. Wo man bequem herzu fahren kann.
396. An einem geräumlichen Platze.
397. Dazu wird ein verſchloſſener Ort erfordert.
398. In der Nähe der Gärtners-Wohnung.
399. Im Nothfall ſucht man ſich zu helfen.

X. Abth. 4ter Abſchn. Von Zubereitung der Erde.

400. Miſtbeete erfordern einen Vorrath von Erde.
401. Einmal gebrauchte Erde dient nicht weiter.
402. Wie gute Erde geſammlet werde.
403. Sie muß zwey Jahr geruhet haben.
404. Fleißig verarbeitet werden.
405. Vom Unkraut gereiniget.
406. Das letzte Jahr nicht bepflanzet.
407. Vor dem Gebrauch geſichtet.
408. Recht verfault.
409. Mehr veſt als loſe.
410. Woran man gute Erde erkennet.

X. Abth. 5ter Abſchn. Von denen zu den Miſtbeeten erforderlichen Geräthſchaften.

411. Was für Geräthſchaften erfordert werden.
412. 1) Die Einfaſſung.
413. a) Zu freyen Miſtbeeten.

§. 414. b) Zu halb eingefaßten Miſtbeeten.
415. Kaſten von tannen Holz.
416. Doppelte Kaſten zu ganz eingefaßten Miſtbeeten.
417. Sechs Vorzüge der halb freyen Beete.
418. Breite des Kaſtens.
419. Iſt hinten höher.
420. Länge des Kaſtens.
421. Höhe des Kaſtens nach dem unterſchiedlichen Gebrauch.
422. Zwerg-Hölzer unter den Fenſtern mit einer Rinne.
423. Kaſten wird mit einer Leiſten eingefaßt.
424. Kaſten zu verſchloſſenen Beeten oder Treibkaſten.
425. 2) Bedeckung der Beete, Nothwendigkeit davon.
426. a) Bedeckung durch Fenſter. Nutzen davon.
427. b) Bedeckung durch Glocken. Deren Unzulänglichkeit.
428. c) Bedeckung von Papier.
429. Fenſterrahmen erfordern gut Holz.
430. Tannen-Holz hat dazu den Vorzug.
431. Dicke des Rahmenholzes.
432. Werden mit Winkeleiſen und Ringen beſchlagen.
433. Werden angemahlen oder verpicht.
434. Glas wird in Bley gefaßt oder eingeküttet. Vorzug der letztern.
435. Die Fenſter zu den Miſtbeeten ſollen von einer Gröſſe ſeyn.
436. Erklärung der beygefügten Zeichnung.
437. Beſchützung der Fenſter iſt nöthig.
438. Stroh- und Reitmatten.
439. Wollene Decken.

§. 440. Bedeckter Platz.
441. Eingefaßter Ort zu den Miſtbeeten mit Mauren, Hecken oder Reitmatten.

X. Abth. 6ter Abſchn. Von dem zu den Miſtbeeten zu nehmenden Miſt.

442. Dazu dienet nur Pferdemiſt.
443. Der friſche Miſt der beſte.
444. Wie viel Miſt erfordert werde.

X. Abth. 7ter Abſchn. Wie die Miſtbeete angelegt werden ſollen.

445. Sechs Stücke, worauf zu ſehen iſt.
446. 1) Die Gröſſe der Beete.
447. 2) Lage nach der Mittagslinie.
448. 3) Die Stellung der Beete in einer Reihe.
449. 4) Die Legung des Miſtes.
450. 5) Die zu gebende Höhe.
451. 6) Die Bedeckung.

X. Abth. 8ter Abſchn. Von der Wartung der Miſtbeete.

452. Rechte Zeit der Beſaamung.
453. Müſſen in gleichem Grade der Wärme erhalten werden.
454. Wenn ſie ſich plötzlich erhitzen.
455. Der ſchädliche Dampf muß herausgelaſſen werden.
456. Nachheitzung.
457. Bey kaltem Wetter bleiben die Fenſter bedeckt.
458. Fenſter werden rein gehalten.

§. 459. Die Erfahrung lehrt, wenn Fenſter abzunehmen ſind.
460. Miſtbeete werden ſparſam begoſſen.
461. Man läßt ſie beregnen; ſichert gegen einzelne Regentropfen.
462. Werden von Unkraut gereiniget.
463. Ueberflüßige Pflanzen werden weggezogen.

X. Abth. 9ter Abſchn. Wie Miſtbeete recht zu nutzen ſind.

464. Wie von dem Angelegten Vortheil zu ziehen ſey, fünf zu beobachtende Regeln.
465. 1) Ein Gärtner muß hoffen können.
466. 2) Welche Pflanzen ſich zuſammen ſchicken.
467. 3) Mehrere Ernten von einem Beete.
468. 4) Nach dem Gebrauch alles bey Seite geräumt.
469. 5) Die rechte Zeit zu jeder Arbeit auf alle Monat.

X. Abth. 10ter Abſchn. Von denen den Miſtbeeten ſchädlichen Dingen.

470. Feinde der Miſtbeete; 1) Die Näſſe ſchadet auf dreyfache Art.
471. 2) Die Kälte.
472. 3) Die Winde.
473. 4) Die Schloſſen.
474. 5) Mäuſe und Erdratzen.
475. 6) Maulwürfe und Maulwurfsgrillen.
476. 7) Die Ameiſen.
477. 8) Die Regen- und andere Erdwürmer.
478. 9) Das Unkraut.
479. 10) Die Schwämme.

§. 480.

§. 480. 11) Der Schmutz vom Miſt.

X. Abth. 11ter Abſchn. Von Miſtbeeten zu beſondern Gebrauch.

481. Es werden Miſtbeete zu beſondern Gebrauch angelegt.
482. Kalte oder blinde Miſtbeete.
483. Miſtbeete von altem Laube.
484. Miſtbeete von grünem Graſe.
485. Lohbeete.
486. Champignonsbeete.

X. Abth. 12ter Abſchn. Von den Melonen.

487. Beſchreibung der Melonen, und deren Vergleichung mit den Gurken.
488. Männliche und weibliche Blüthe.
489. Unendliche Menge von Melonen-Sorten.
490. Beſchreibung der Frucht.
491. 13 Eigenſchaften einer guten Melone.
492. Wenn die Melonen reifen.
493. Acht Proben, die Reife zu erkennen.
494. Was bey Wählung und Setzung der Kerne zu beobachten.
495. Die beſten Sorten von Melonen.
496. Regeln bey Wartung der Pflanzen.
497. Regeln bey dem Beſchneiden.
498. Regeln bey Wartung der Früchte.
499. Wenn die Melonen gegeſſen werden.

X. Abth. 13ter Abſchn. Von den Gurken.

500. Gurken ſind ſchwer von Melonen zu unterſcheiden.

§. 501. Sechs Sorten von Gurken.
502. Gurken weichen ihrer Natur nach von Melonen ab.
503. Wie man Kerne ſammlen ſoll.
504. Viererley Arten Gurken zu ziehen.
505. 1) Ganz frühe.
506. 2) Auf Miſtbeeten getriebene.
507. Laſſen ſich nicht beſchneiden.
508. Tragen vier Wochen nach dem Verpflanzen.
509. 3) In freyer Erde.
510. 4) Auf blinden Miſtbeeten.
511. Krankheiten der Gurken.
512. Wie die Gurken gegeſſen werden. Im Salat; Eßig- und Salzgurken, auch Mengo.
513. Neun geringere hieher gehörende Sorten.

X. Abth. 14ter Abſchn. Von den Angurien.

514. Beſchreibung der Angurien.

X. Abth. 15ter Abſchn. Von den Kürbſen.

515. Beſchreibung fünf Arten von Kürbſen.
516. Wie ſie zur Speiſe gebraucht werden.

XI. Abth. Von den Nüſſen. 1ter Abſchn. Von nußartigen Früchten überhaupt.

517. Neun hieher gehörende Geſchlechter.

XI. Abth. 2ter Abſchn. Von den Haſelnüſſen.

518. Neun Arten von Haſelnüſſen.
519. Wie ſie vermehrt werden.
520. Nutzen.

XI. Abth. 3ter Abſchn. Von den Wallnüſſen.

§. 521. Namen und Beſchreibung.
522. Sieben Arten europäiſcher, und neun Arten amerikaniſcher Wallnüſſe.
523. Wie ſie angezogen und vermehrt werden.
524. Wie ſie genutzt und verwahrt werden; eingemachte Wallnüſſe; Wallnußextract.

XI. Abth. 4ter Abſchn. Von Kaſtanien und Büchen.

525. Aehnlichkeit zwiſchen Kaſtanien und Büchen.
526. Beſchreibung der Kaſtanien.
527. Mehrere Spielarten.
528. Wie ſie fortgepflanzt werden.
529. Wie ſie genutzt werden.
530. Amerikaniſche Zwergkaſtanie.
531. Der Buchbaum.

XI. Abth. 5ter Abſchn. Von den Klappernüſſen.

532. Beſchreibung und Namen, auch Arten.

XI. Abth. 6ter Abſchn. Von den Piſtacien.

533. Namen und Beſchreibung.

XI. Abth. 7ter Abſchn. Von den Pignolen und Zirbelnüſſen.

534. Namen, Beſchreibung und Wartung des Pinusbaums.
535. Beſchreibung der Zirbelnüſſe.

XI. Abth. 8ter Abſchn. Von den Waſſernüſſen.

536. Namen und Beſchreibung.

XII. Abtheilung.

§. 537. Von knolligten Gewächſen. 8 Arten davon.

538. 1) Von den Kartuffeln oder Erdbirnen.

539. 2) Von den Erdapfeln.

540. 3) Von den Erdmäuſen.

541. 4) Von den Erdnüſſen.

542. 5) Von den Pataten.

543. 6) Von den Erdmandeln.

544. 7) Dioſcorea alata.

545. 8) Von den Trüffeln.

546. Schluß.

Anhang

von

vermiſchten Anmerkungen und Nachrichten.

❧ ❧ ❧

Segnius irritant animos demiſſa per aures
Quam quæ ſunt oculis ſubjecta fidelibus, & quæ
Ipſe ſibi tradit ſpectator.

Horat.

I.

Die oben im erſten Stücke S. 214 erwehnte Abhandlung des Ritter Linne, nemlich deſſen am 6ten Merz 1767 in Upſal öffentlich vertheidigte Diſſertation: Mundus inuiſibilis, iſt mir nachher von dem Ritter zugeſandt worden.

Das angenehmſte iſt mir dabey, daß meine ſchon im erſten Theile S. 329, und im zweyten Theile S. 751. angeführte Verſuche und Beobachtungen von dieſem berühmten Naturforſcher beſtätiget und richtig befunden worden. Er fordert alſo andre Beobachter auf, weitere Unterſuchungen anzuſtellen, und glaubt, daß dadurch weitere wichtige Entdeckungen veranlaſſet werden könnten. Ich wünſche ſehr, daß diejenigen, welche ſich dazu bewegen laſſen, mir ihre Anmerkungen und Urtheile bekannt machen mögten.

Da der Ritter ſeine Dißertation an einen Freund in London geſandt, und dieſer davon in den öffentlichen Blättern ſeinen Landesleuten Nachricht gegeben hat, ſo hat ſolches verſchiedene Anmerkungen und Zweifel veranlaßet. Unter andern enthält T. VIII. P. II. des Journal encyclopedique 1767. S. 125. ein hieher gehörendes Schreiben von Georg Wilck.

Diejenigen, welche unterſuchen wollen, ob die Schwämme oder auch der Brand im Getreide das Werk von Thieren ſey, müßen in ihren Anmerkungen behutſam ſeyn.

Zwiſchen allen Blättern der Schwämme findet man kleine, kugelrunde, halbdurchſichtige, in der Mitte einige ſchwarze Pünctgen enthaltende Kügelgen, welche verſchiedene, unter andern Peckering in den Phil. tranſ. T. XLII. Nr. 471. für Saamenkörner anſehen wollen, in der That aber denen Kügelgen im

Brande vom Getreide auch im Staube der Boviſten völlig gleichen: die, wenn ſie bey mäßiger Wärme in einer Feuchtigkeit ſtehen, aufſchwellen; ſich in oval-längliche, Thieren ähnliche, Körper verändern, und ſich ſchnell von einem Orte zum andern bewegen. Dieſe ſind denen Infuſionsthiergen ähnlich, ich will ſie alſo Thiere nennen, ob gleich noch nicht überzeuget bin, in wie weit ſie den Nahmen verdienen. Wenn die Kügelgen ſich in Thiere entwickeln, ſo geſchiehet ſolches ſchon binnen vier und zwanzig bis ſechs und dreyßig Stunden, und man ſiehet bald einige von den Kugeln, welche noch rund ſind, aber ſchon aufſchwellen, und ſich herumwelzen, bis ſie die länglichte Geſtalt annehmen und hin und wieder laufen, da allemahl die ſpitze Schnautze vorangehet.

Es geſchiehet aber dieſe Verwandelung oder Ausbrütung nicht allemahl, noch zu allen Jahrszeiten; am beſten habe ſie wahrgenommen, wenn die Gläſer gegen Ende des Winters in einer warmen Stube vor dem Fenſter in die Sonne geſtellet habe. Unterbleibet ſie, ſo wird man nach zwey oder drey Tagen im Waſſer eine unzählbare Menge kleiner beweglicher, durchſichtiger, Pünctgen beobachten, welche ſich langſam hin und wieder bewegen, und welche zu bemerken ein gutes verfinſtertes Vergrößerungsglas erfordert wird. Iſt das Glas viel erleuchtet, ſo erkennet man dieſe an ſich helle Pünctgen nicht mahl: In des Nedhams Obſervations microſcopiques S. 218. werden ſie des nuages d'atomes mouvans genannt; Ich bemerkte ſie allemahl, wenn eine Gährung vorgehet; ſie gleichen denen bekannten Leuwenhoekiſchen Saamenthiergen, und man wird ſie gemeiniglich in allen, der Luft ausgeſetzten Infuſionen wahrnehmen. Nach ein paar Tagen läßt ihre Bewegung gemeiniglich nach, und darauf

auf pflegt man allererſt die ſogenannten und oft beſchriebenen Infuſionsthiergen zu entdecken, deren es viele Arten giebt.

Sobald ich in denen eingeweichten Kügelgen von Schwämmen, welche Eyer nennen will, jene bewegliche Atomen bemerket habe, iſt alle Hoffnung verlohren geweſen, ſie ausgebrütet zu ſehen: entwickeln ſich aber die Eyer der Schwämme, ſo dauret es viele Tage, ehe ſich die Atomen zeigen, und wenn endlich die Infuſionsthiere folgen, ſo hören die Schwammthiere auf zu leben; welche, ob ſie gleich unter einer Klaße mit jenen gehören, dennoch ein beſonders Geſchlecht ausmachen.

Unter denen Thieren, welche aus den Eyern der Schwämme, der Boviſten, des Brandes und ſo weiter auskommen, kann ich aber keinen merklichen Unterſchied beſtimmen, und es bleibt ein Rätzel, wie Thiere einerley Art ſo vielerley Arten von Körpern, welche in ihrem Bau ſo merklich unterſchieden ſind, hervorbringen können?

Noch habe ich bemerket, daß einige ſich durch die lebendige Maden, welche in den Körpern der Schwämme entſtehen, und ſolche verzehren, irre machen laßen, mithin ſolche als die Thiere anſehen, welche auch die Schwämme baueten. Es gehet eben bey den Schwämmen, wie bey allen Thieren, daß ihr Fleiſch von Maden, deren Eyer von auſſen herein gebracht werden, verzehret wird; wie man denn auch die Verwandelung der Maden in den Schwämmen in Curculiones leicht wahrnehmen kann.

II.

Oben im erſten Stück S. 20, bey Beſchreibung der eßbaren Schwämme, hätte ich billig auch eines Mittels für diejenigen erwähnen ſollen, welche

das Unglück haben, giftige Schwämme zu eſſen, wovon man, wenn nicht bald Hülfe verſchaffet wird, den Tod nehmen kann.

Das ſicherſte Mittel dagegen ſoll, nach der Vorſchrift des Arztes T. III. S. 103, ſeyn, ſich gleich ein Erbrechen durch drey Theile Eßig und ein Theil Honig zu erregen, auch viel mit Eßig verdünnten Honig nachzutrinken. Zu jenem iſt das bekannte Oxymel der Alten von Meerzwibeln am beſten, in deſſen Ermangelung behilft man ſich mit gemeinem Eßig. Tiſſot räth durch Brechweinſtein oder Tartarus emeticus zu 6 Gran, oder 35 bis 45 Gran Ipecacuanha gleich ein Erbrechen zu erregen, und viel lauwarmes geſalzenes oder gezuckertes Waſſer trinken zu laſſen, auch nach dem Erbrechen eine Menge Waſſer mit Honig oder Zucker und einer ziemlich groſſen Quantität Weineßig zu geben.

III.

Der ſechſte Theil des Arztes S. 187 erinnert mich, daß oben S. 610 ſchuldig geblieben bin, wie man die Früchte von Pomeranzen und Citronen verwahren ſoll.

Die bey uns wachſende müſſen abgebrochen werden, wenn ſie ſich färben, ehe ſie völlig reif werden. Die Früchte müſſen an einem etwas luftigen, nicht warmen, nicht kalten noch feuchten Orte liegen, und man achtet mit Fleiß darauf, um in einem Gebäude einen bequemen Platz dazu auszufinden; Ein Zimmer iſt gemeiniglich beſſer als ein Keller; Es müßte denn der Keller recht trocken, und etwas luftig ſeyn; bey ſtarkem Froſte aber bleibt nur der Keller übrig. Jede Frucht muß allein für ſich liegen, ohne ſich einander zu berühren, man wickelt ſie deswegen in Papier; das

löſch-

Löſchpapier iſt nicht gut, weil es zu leicht Feuchtigkeiten anziehet. Einige packen ſie in einen ſteinern Topf, ſetzen eine zinnerne Schüſſel oben darauf, gieſſen Waſſer darin, und erneuern dieſes nach einigen Tagen.

Andere rathen, in ein Brett runde Löcher zu bohren, ſo daß der Hals von Bouteillen hinein geht, und in die Höhlung von jeder Bouteille eine Frucht zu legen. Andere ſchütten Salz auf ein Brett, ſetzen die eingewickelten Früchte darauf, und bedecken ſie mit Salz; oder man nimmt ſtatt deſſen trocknen Sand oder Aſche. Noch andere bedecken die Stelle, wo der Stiel geſeſſen hat, mit Lack. Der Arzt räth noch, die Früchte, ehe ſie in ſteinerne Töpfe gepackt werden, in kochendheiſſes Waſſer zu tauchen, welches mir aber verdächtig ſcheint.

Am ſicherſten iſt mit, wenn man eine Menge Früchte hat, gleich den Saft davon auszupreſſen. Man nimmt zu 1 Quartier Saft 4 Quartier Rack oder Franzbranntewein und ein Pfund Zucker, gieſſet ſolches in ein Fäßgen, oder groſſes Gefäß, und ſchüttelt es einigemal wohl durch einander; wenn ſich denn das dicke geſetzt hat, ſo zapfet man das klare auf Bouteillen, und picht dieſe veſt zu. Die Engländer nennen dieſes Shrub; Er erhält ſich mehrere Jahre; und man macht daraus, wenn man will, Punſch, welcher beſſer wird, wenn man noch den Saft von einigen friſchen Citronen zugiebt.

Beym Auspreſſen nimmt man entweder Citronen und Pomeranzen allein, oder miſchet den Saft von beyden unter einander.

Der Zucker muß mit etwas Waſſer angefeuchtet werden; je feiner er iſt, deſto beſſer iſt es.

Will man den Citronenſaft aber nicht zum Punſch, ſondern zum Gebrauch an Eſſen aufheben, ſo muß

er, wenn er abgeklaret worden, blos mit geläutertem Zucker verſetzt, und in einer wohl vermachten Flaſche verwahrt werden.

IV.

Die oben im erſten Stücke S. 222 eingerückte Anmerkungen von der beſten Art öffentlicher Anlagen, haben mir ein Schreiben von einem Ungenannten veranlaſſet, worin derſelbe aus ſechs guten beygefügten Gründen darin überein kommt, daß es ein gefährlicher Irrthum ſey, die tägliche Conſumtion mit groſſen Auflagen zu beſchweren. Hingegen glaubt er, daß doch dasjenige mit Aufgaben beleget werden ſoll:

1) Was von fremden Ländern verſchrieben werden muß.

2) Was nur zum Gebrauche der Reichern dienet.

3) Was zum Ueberfluſſe oder zur Ausſchweifung gehöret.

4) Alles dasjenige, deſſen Gebrauch eingeſchränkt und erſchweret zu werden verdient.

Aber ſolte nicht auch hier dasjenige Anwendung finden, was Marmontel ſeinen Held reden läßt? v. *Beliſaire* p. 112: „Tant que l'impôt ſera multi-„plié, vague, & compliqué, comme il eſt, la régie, „quoique l'on faſſe, en ſera trouble & frauduleuſe: „il faut donc le ſimplifier. Que la Loi qui le ré-„glera ſoit préciſe & inalterable, que le tribut lui „même, ce beſoin de l'Etat, ſoit égal, aiſé, naturel; „qu'il ſoit un, qu'il ſoit appliqué à des biens réels „& ſolides, reglé par leur valeur, & le même par „tout. Le tribut par exemple, que l'heureuſe *Si-„cile* a) payoit avec joie aux Romàins; celui dont „la douceur fit adorer Céſar dans les provinces de „l'Aſie

a) Es mußte von allen Grundſtücken der Zehnte gegeben werden.

„ l'Aſie *b*). La fraude n'aura plus à ſe refugier dans „ un dédale tenebreux d'Edits abſurdes & bizarres. „ L'évidence même du droit en marquera les limites, & „ en ceſſant d'être arbitraire, il ceſſera d'être odieux.“

So lange als der Handel im groſſen, auch in andere Welttheile, nebſt der Schiffahrt die Völker und Länder blühend, und in einer Verbindung erhalten müſſen; ſo lange ſcheint es widerſprechend zu ſeyn, wenn wir alles Fremde als entbehrlich, oder zum Ueberfluſſe, oder zur Ausſchweifung gehörend anſehen, und den Gebrauch davon einſchränken oder erſchweren wollen.

Dem erſten Anblicke nach iſt nichts billiger, als daß man von demjenigen, welcher z. E. 100 Thlr. an eine entbehrliche Waare wenden kann, verlanget, daß er auch fünf oder zehn Thaler zu den öffentlichen Anlagen erlegen ſoll.

Die Anzahl der Reichen und Vermögenden iſt aber gar zu geringe, daß man auf einen beträchtlichen Beytrag von ihnen rechnen kann; Es ſcheinet auch mit zur falſchen Politik zu gehören, wenn man zu ſehr bedacht iſt, die Reichen unmittelbar zu den Auflagen zu ziehen, da man ihnen lieber Freyheiten zugeſtehen und noch Geld zugeben ſollte, um ſie nur zu bewegen, daß ſie ihre groſſen Einkünfte im Lande verzehren, und dadurch den gröſten Haufen in den Stand ſetzen, die ihm allemal zur Laſt bleibenden ſtärkſten Abgiften mit mehrerer Gemächlichkeit zu erlegen.

Von dergleichen Auflagen wiſſen ſich auch die Vermögenden nicht ſelten frey zu machen; die gröſte Laſt bleibt allemal auf den pflichtigen Unterthan.

Indem entbehrliche Stücke mit einem Impoſte beleget werden, ſo iſt gemeiniglich die Wirkung, daß ein

b) Nachdem das Jahr fruchtbar oder unfruchtbar war, wurden die Abgaben entweder erhöhet oder verringert.

ein jeder, der ſich ſolche anſchaffen will, auf neue Mittel ſinnet, wie er ſich nicht allein dieſem Impoſte, ſondern auch zu gleicher Zeit andern Auflagen entziehen könne. Es iſt ſonderlich in kleinen Provinzen eben ſo viel geſagt, als wenn man den Kaufleuten im Lande den Handel damit verbietet. Ein jeder, der belegte Stücke kaufen will, handelt ſie auſſerhalb Landes ein, und dadurch entgeht auch der Vortheil, den der einländiſche Kaufmann ſtiften würde, wenn er mit den gelöſeten Kaufgeldern im Lande wucherte. Noch ſollte man, meines Ermeſſens, dabey billig in Betracht ziehe:

1) Daß ſelten Fremde in einem Lande Waaren einkaufen, von welchem bekannt iſt, daß die Waaren mit einem Impoſte belegt ſind; Die Politik erfordert aber, alle Mittel anzuwenden, um viele Fremde hereinzuziehen, die ihr Geld zu uns bringen; ſtatt deſſen beweget aller Impoſt die Landeseinwohner, ihr Geld auſſerhalb zu tragen.

2) Daß der Impoſt einen gar nachtheiligen Einfluß auf die Tranſitogüther oder durchpaßirenden Waaren habe. Denn wenn ſolche nicht genau unterſucht werden, ſo kann unter dieſem Namen alles heimlich ins Land kommen. Ein jeder fremder Kaufmann hat aber ſein Intereſſe dabey, daß nicht bekannt werde, was er für Waaren bekommt; Man wird alſo, ſo weit möglich, ein Land vermeiden, wo das durchpaßirende genau viſitirt wird. Dadurch leiden Zölle, Wirthe, Factors und das Commerz überhaupt.

3) Daß die mit groſſer Mühe, vielen Strafen, und anſehnlichen Koſten davon aufkommende geringe Summen nicht in Vergleich kommen mit demjenigen, was davon billig aufkommen müßte, und mit dem dadurch veranlaßten Schaden.

4) Daß

4) Daß durch ſolche Arten von Impoſten das Geld nicht im Lande erhalten, ſondern vielmehr hinaus geführet wird, indem ſie den Schleichhandel mit fremden Kaufleuten befördern.

5) Scheinen die Länder und Provinzen in Deutſchland am allerblühendſten und glücklichſten zu ſeyn, wo alles vielherriſch iſt, mithin dergleichen Einſchränkungen nicht ſtatt finden. Es iſt daſelbſt am mehrſten Verkehr und Handlung; die Unterthanen ſind mehr der Induſtrie und dem Fleiſſe, hingegen weniger der Ueppigkeit ergeben. Künſtler und Handwerker kommen am mehrſten empor; Anſtatt daß man an den Orten, wo der Vertrieb gewiſſer Stücke erſchweret wird, eher ſagen kann: Nitimur in vetitum, ſemper cupimusque negata.

Ich wünſche, daß es dem Verfaſſer jenes Schreibens oder auch andern, welche Erfahrung und Einſicht haben, gefällig wäre, mir ihre Gedanken darüber mitzutheilen.

V.

Ein Unbekannter hat mich unter dem 29ten Aug. 1767 aus Zürich mit einem Schreiben beehret, und darin von der dortigen Beſtellungsart Nachricht ertheilet. Seine vorgeſchlagenen Handgriffe ſind gut, aber nicht unbekannt noch neu bey uns, unterdeſſen danke ich ihm dafür.

VI.

Der Verfaſſer des im 1ten Stück S. 225 oben erwehnten Aufſatzes vom Brodtbacken, iſt der Herr Paſtor Visbeck zu Werſabe im Bremiſchen, welchem daher die verſprochenen ſechs Dukaten überſandt worden.

VII.

Im erſten Theile des Hausvaters S. 307 habe die Burgunder Rüben zum Anbau empfohlen. Nachdem ich

aber

aber ihren Bau im Reiche geſehen habe, ſo finde ihren Nutzen nicht ſo groß, als er beſchrieben wird.

Man ſäet und pflanzet dieſe Rüben, welche eine wahre Art von der Beete oder dem Mangolt ſind, und unrecht unter die Rüben gerechnet werden, zu gleicher Zeit mit dem weiſſen Kohle. Sie erfordern, da die Wurzel eine halbe Elle tief unter ſich in die Erde treibt, einen guten, fetten, lockern Boden, ſonſt erhalten ſie keine merkliche Gröſſe; Sie wachſen langſam, und können nicht vor dem Auguſt gebladet werden. Sie gereichen alſo alsdenn, wenn der Klee aufhöret, zur Abwechſelung und Verlängerung des Futters. Da die Blätter aber ſehr wäſſericht ſind, und wenig Beſtandtheile haben, ſo taugen ſie nicht zur Futterung für junges Vieh, noch weniger für Maſtvieh; Man giebt ſie blos den milchenden Kühen, welche aber ander Futter nebenzu haben wollen, ſonſt werden ſie mager, und nehmen in der Milch ab. Man bauet ſie deswegen in Franken nicht mehr ſo viel als vorhin, und ſchafft ſie vielmehr hin und wieder, wo ſie im Gebrauch geweſen, ab. Für unſre Gegenden dürften ſie ſich noch weniger ſchicken; Mir ſcheinen wenigſtens die gemeinen Rüben, der weiſſe Kohl, der braune Kohl und die Kartoffeln zur Herbſtfutterung vortheilhafter.

Ueberhaupt finde ich zu erinnern, daß diejenigen, welche dergleichen Futterkräuter empfehlen, nur den davon zu hoffenden Nutzen herausſtreichen, und nicht genugſam auf die darauf nothwendig zu wendende, und bey Berechnung des Vortheils abzuziehende, Koſten Rückſicht nehmen.

Man kann das Laub von den Burgunder Rüben mit Nutzen zur Futterung gebrauchen; Erweget man aber, das jedes Blatt einzeln abgebrochen, die abgebrochenen Blätter auch mühſam zuſammen geſucht werden müſſen, und denn doch kein beſonderes nahrhaftes Futter geben, ſo fällt ihr gröſtes Verdienſt in groſſen Haushaltungen weg: Hingegen können ſie mit Nutzen von geringen Landleuten angebauet werden, welche nur eine oder zwo Kühe zu verpflegen haben, und die Futterung dafür doch allemal mühſam zuſammen ſuchen, auch dazu die kleinſten Kinder ſchon angewöhnen.

Gleiche Bewandniß hat es, wenn man ſich Mühe giebt, die Märkiſchen oder Teltauer Rüben anzubauen, ſo daß ſie eben ſo klein bleiben, wie diejenigen, welche man dorther erhält; denn ſie ſind alsdenn ſo mühſam aus der Erde zu bringen, daß ſie an Tagelohn mehr koſten, als man im Verkaufe daraus löſen kann.

Ende.

Verbeſſerungen
und Druckfehler.

S.	Lin.	ſtatt	lies:
138	1	Pimpinellam	Potentillam
177	21	Syngenſia	Syngeneſia
263	4	L'groſſe	La
274	7	Le Poire	La
278	29	taugen	tauget
278	ult.	Le Parabelle	La
291	3	Le Doyennée	La
	7	Rayun	Rajus
316	14 u. 23	La Fenouillette	Le Fenouillet.
318	antepenult.	um recht	del. um
322	22	giebet.	giebet,
333	nach Lin. 16		add. §. 90.
342	15	caſiis	cæſiis
348	6	Folyer	Folger
350	11	brochets	trochets
370	6	parallel	horizontal
76	26	canceolatis	lanceolatis
77	17	Perſinen	Perſiken
79	17		
80	2	*Muntiny*	*Munting*
91	3	liegenden	legenden
402	20	ſchüttelt	ſchüttet
404	11	Cornouilter	Cornouiller
	17	umbellum	umbellam
412	14	Hippophæ	Hippophae
	24	Kätzgen	Kätzgen
416	19	Trommer	Traminer

S.	Lin.	ſtatt	lies:
426	10	Tannenreiſ	Tonnenreiſ
431	21	dem	den
433	22	Iwarta	Swarta
435	antepenult.	hirſata	hirſuta
437	16	oder	aber
439	18	Pippe,	Pippe-
441	10	Canade	Canada
443	23	láſſet	laſſet
444	2	geſtopfte	geſtofte
447	10	abgegoſſen	aufgegoſſen
450	6	Hippophæ	Hippophae
456	24	gehäßig	verhaßt
458	19	Coucons	Coucous
460	21	nie	ein
467	15	oua	uva
	25	oxycoceos	oycoccos
471	24	Frambeſien	Frambeſyen
472	5	mit	weit
475	29	ſolches	ſolchen
479	29	Uelmen	Ulmen
484	3	T. 11.	II.
486	l. ult.	Pinquin	Pinguin
487	1	L. I.	LI.
505	15	werden	wurden
513	22	Miſpilus	Meſpilus
518	13	11 Theile	II.
520	20	Rearſhap'd	Pearſhap'd
524	14	alpinum,	alpina.
536	3	Pampelmus	Pompelmus
	17	Rigolo	pigolo
537	17	in canellato	incanellato
542	3	runde	runder
544	6	folio	folia

S.	Lin.	ſtatt	lies:
561	1	II.	11.
562	22	nützlichſte	nietlichſte
	30	à roſſegiante	ò
569	19	incancellato	incanellato
572	12	verrucoſa	verrucoſo
577	26	aguſtorolo	aguſtarolo
578	22	Limocello di	Limoncello da
585	21	laſſen	läſſet
592	9	nach Säure	add. nicht
608	1	dwarz	dwarf
614	24	perennerirende	perennirende
616	26	Solanum	Phyſalis
627	22	May, apple	May-apple
808	4	reiben	treiben

❧ ❧ ❧

Ad pag. 869.

Unter die knollichten Gewächſe gehören noch die **Erdkaſtanien**, Bunium bulbocaſtanum *L.* engl. Pig-nut, or Earth-nut, welche eine fleiſchichte, tief in die Erde gehende, auch roh zu eſſende Wurzel haben. Sie wachſen hin und wieder in England, auch im Oriente, und werden von dem gemeinen Manne zu Zeiten gegeſſen. Ihr Geſchmack hat etwas ähnliches von den Kaſtanien, welches Gelegenheit zu dem Namen gegeben hat.

ng eines

zu N

Wie er im Durch

Wie er von vor

BSB Bayerische StaatsBibliothek

MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Münchhausen, Otto von, 1716-1774

Der Hausvater Mit Kupfern

Bd.: 3,1

Hannover 1767

Oecon. 1288-3,1/3
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10297858-8
VD18 80013406